



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>



A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

- + *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.
- + *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.
- + *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.
- + *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

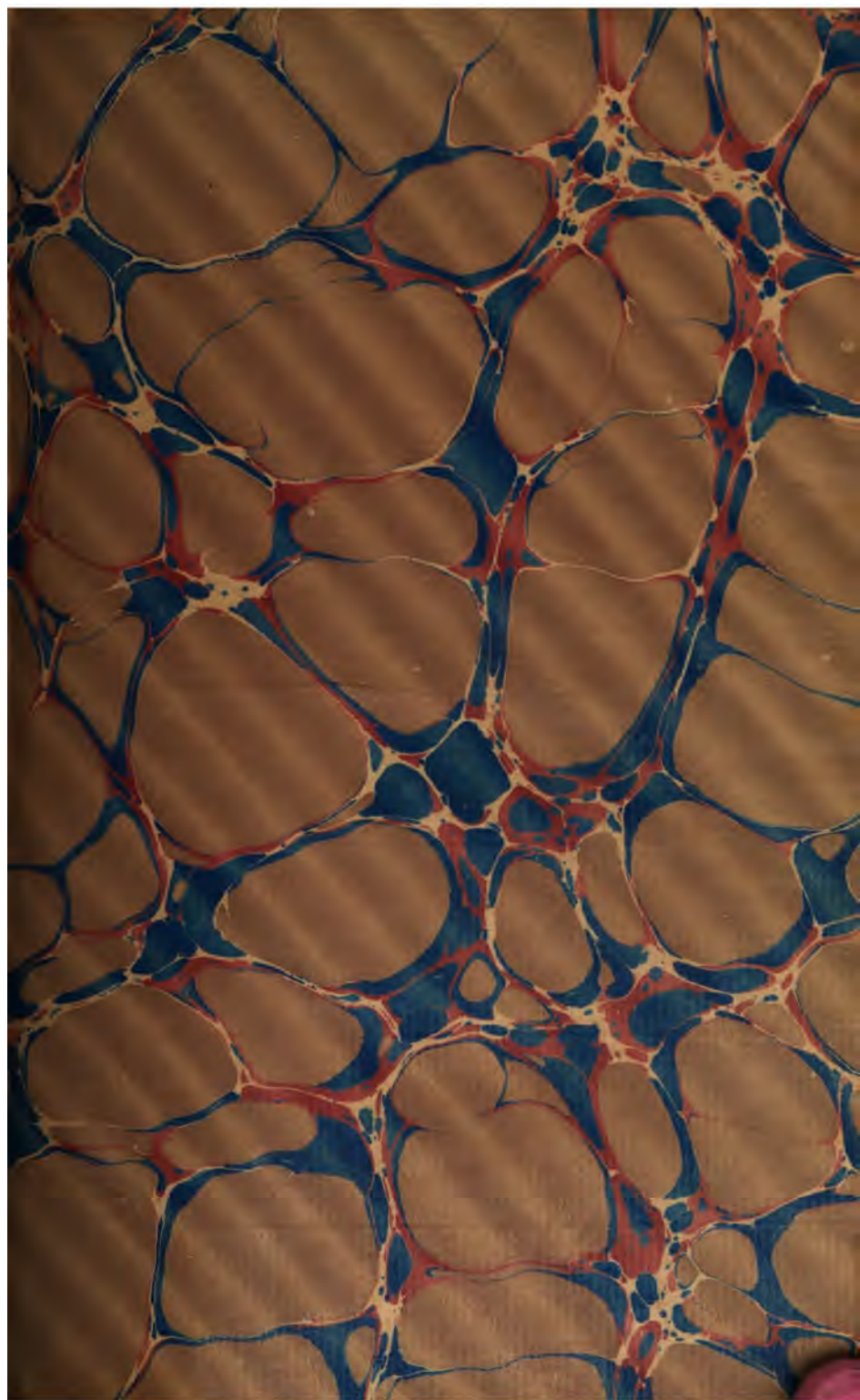
À propos du service Google Recherche de Livres

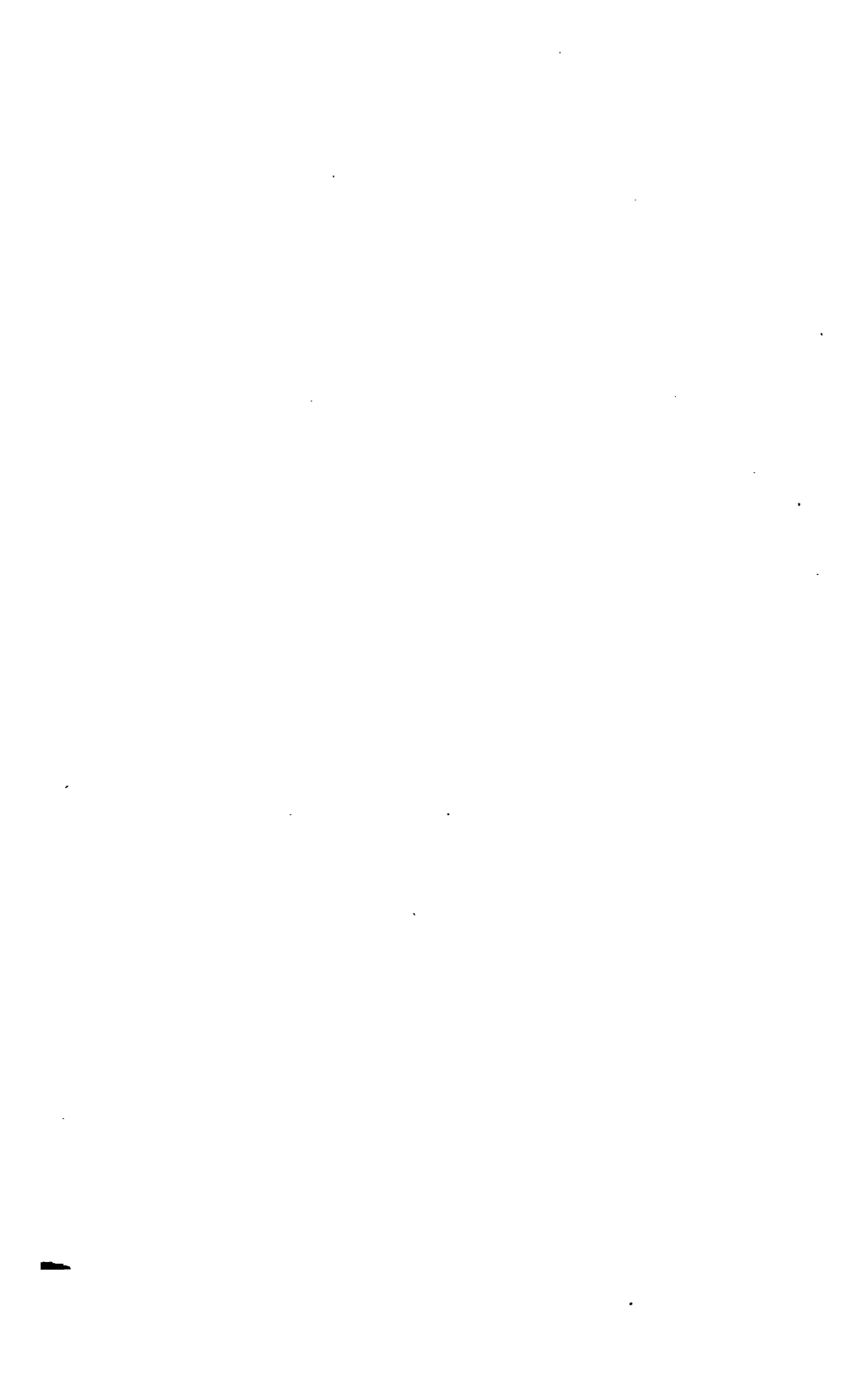
En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse <http://books.google.com>

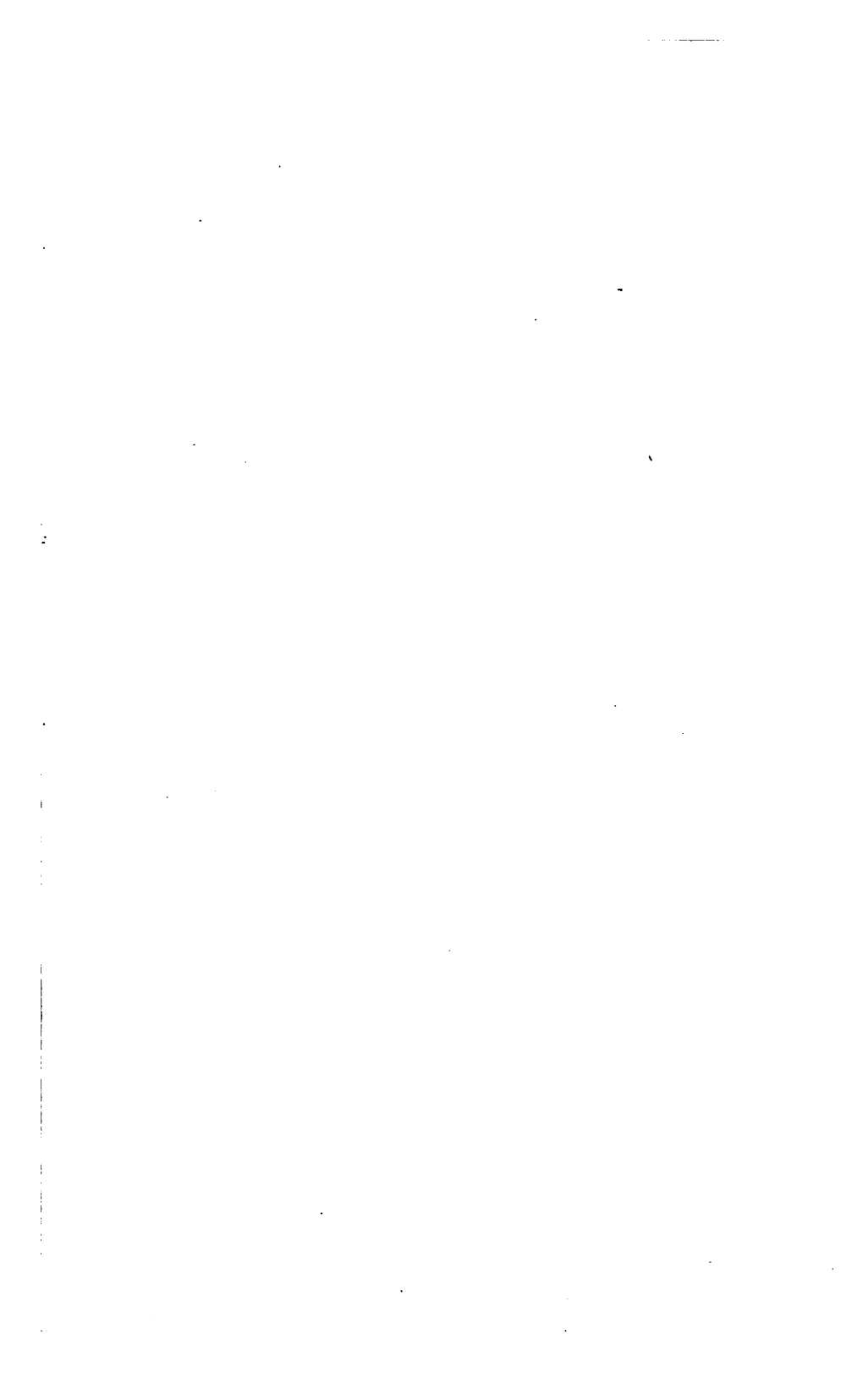


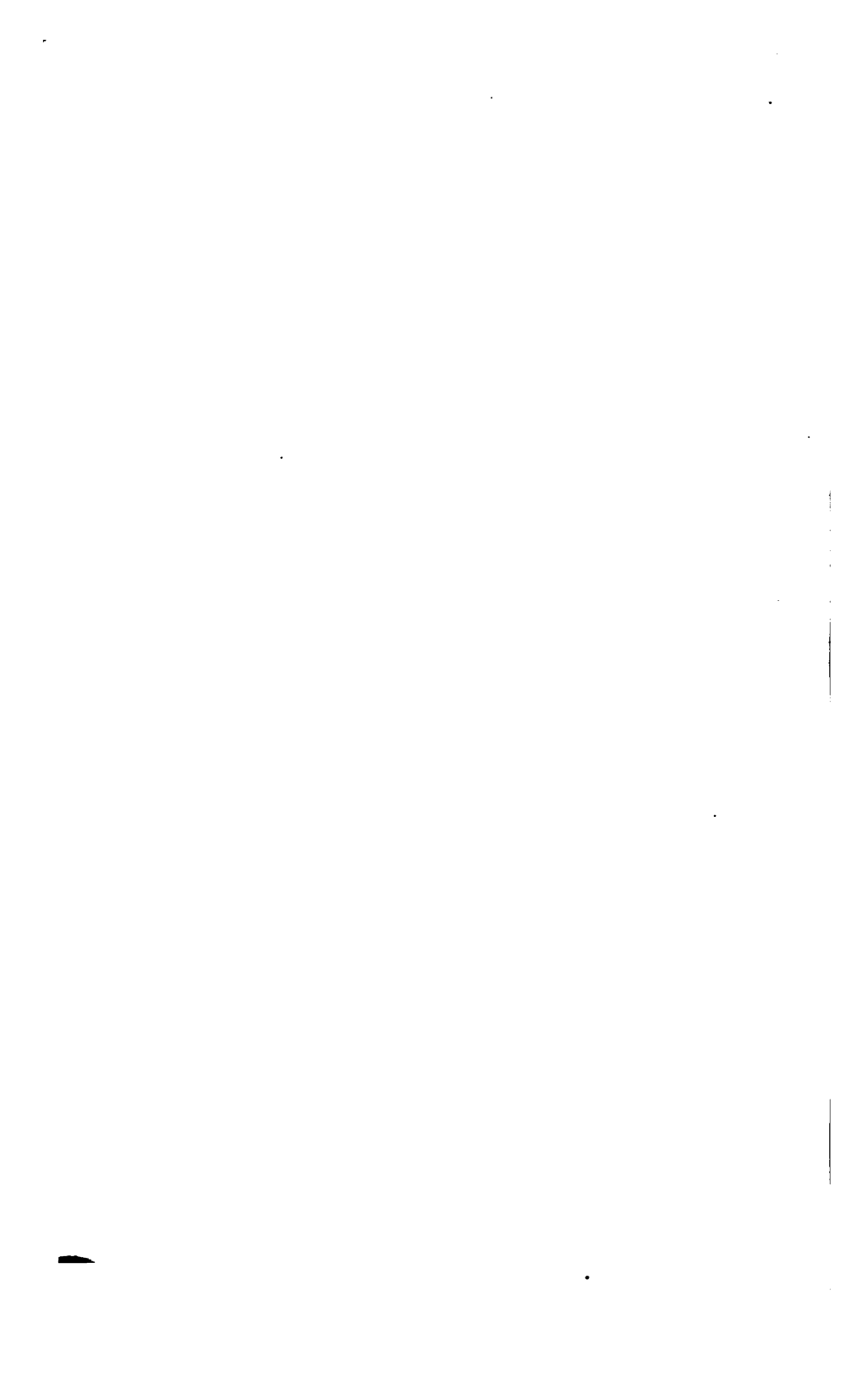
CH. BERNARD D37.

G. BOURGOT 1927









LE
CUI SINIER
MODERNE,

Qui apprend à donner toutes sortes

D E R E P A S,

En Gras & en Maigre, d'une manière plus délicate
que ce qui en a été écrit jusqu'à présent;

DIVISÉ EN CINQ VOLUMES,

Avec de nouveaux Modèles de Vaisselle, & des Des-
seins de Table dans le grand goût d'aujourd'hui,
gravez en Taille-douce;

D E D I E

A Son Altesse Serenissime

MONSEIGNEUR LE PRINCE
D'ORANGE ET DE NASSAU, &c.

PAR LE SIEUR

VINCENT LA CHAPELLE,

Son Chef de Cuisine.

S E C O N D E E D I T I O N

Revue, corrigée & augmentée.

T O M E T R O I S I È M E.



A L A H A T E,
Aux Dépens de L'AUTEUR.

M. DCC. XLII.

641.64

L136

v.3



T A B L E

D E S

C H A P I T R E S

contenus en ce

TROISIÈME VOLUME.

CHAPITRE PREMIER.

DE la Marine, Pag. 1

CHAPITRE II.

Des Entremets chauds, 39

CHAPITRE III.

Des Bressoles & Cascalopes, 70

CHAPITRE IV.

Des Canards & Cailles, 75

CHAPITRE V.

Des Entremets froids, 95

CHAPITRE VI.

Des Ragoûts pour les Entrées & Entremets, 116

CHAPITRE VII.

Des Issus & Abattis de Volaille, 129

CHAPITRE VIII.

Des Entrées de Pains & de Poupetons, 151

| TABLE DES CHAPITRES. | |
|----------------------------------|-----|
| CHAPITRE IX. | |
| <i>Des Entrées de Lapreaux,</i> | 164 |
| CHAPITRE X. | |
| <i>Des Entrées de Bœuf,</i> | 177 |
| CHAPITRE XI. | |
| <i>Des Entrées de Poulardes,</i> | 197 |
| CHAPITRE XII. | |
| <i>Des Entrées d'Agneaux,</i> | 249 |
| CHAPITRE XIII. | |
| <i>Des Entrées de Casserole,</i> | 247 |
| CHAPITRE XIV. | |
| <i>Des Entrées de Crème,</i> | 255 |

T A B L E DES P L A N C H E S.

M Odèle d'une Terrine pour une Oille, en grand, à la tête du Vol.
Menu d'une Table de trente Couverts, servie à quarante-trois Services, avec le Dessin en Taille-douce, N. V. à la tête du Vol.
Menu d'une Table de vingt à vingt-cinq Couverts, servie à vingt-neuf Services, avec le Dessin en Taille-douce, N. VI. à la tête du Vol.

DROUOT

LE



LE CUISINIER MODERNE,

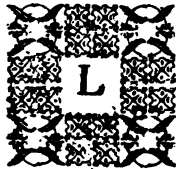
*Qui apprend à donner toutes sortes de
Repas en gras & en maigre, d'une
manière plus délicate que ce qui en
a été écrit jusqu'à présent.*



CHAPITRE PREMIER.

De la Marine.

*Instruction pour un Cuisinier, qui n'a jamais
fait campagne sur mer, & qui s'embar-
que pour la Marine, concernant les pro-
visions qu'il doit faire, pour la table de
son Capitaine, & qui lui sont nécessaires
pour la Campagne, selon l'intention du
Capitaine, & la figure qu'il veut faire.*

1.  ES Armateurs ne donnent pas
ordinairement toutes les pro-
visions qu'un Capitaine peut de-
mander ; ainsi il est nécessaire
qu'un Cuisinier fasse ses petites
provisions pour subvenir aux
besoins, aussi-tôt qu'un Vaisseau est à la voile.

2 LE COUSINIER

2. Souvent les mets les plus communs sur terre, paroissent les plus délicats, étant en pleine Mer. Prenez un veau, faites-le dépecer, c'est à dire, coupez-le en quartiers; ensuite, levez l'épaule d'un quartier, & coupez le manche de l'épaule; piquez l'épaule de gros lard, bien assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices. Voici la manière de faire les fines épices. Prenez une once de canelle, une once & demi de cloux de girofle, une once de muscade, une once de mastic, qui veut dire fleur de muscade, deux onces de coriandres. Faites bien secher le tout; & ensuite, faites-le piler & le passez au travers d'un tamis, & le mettez dans une boîte de fer blanc. Pour ce qui concerne les fines herbes, c'est du basilic, & du tain, que vous faites secher en poudre & piler; ensuite, que vous passez aussi dans un tamis, & le mettez dans des boîtes de fer blanc, chacun en leur particulier, ce qui veut dire le thin dans une boîte, & le basilic dans l'autre; & vous en servirez pour tout ce qui sera marqué aux fines herbes. Ensuite, prenez la poitrine, coupez-la en deux, faites piquer le gros bout de petit lard; étant piqué, poudrez-le de sel & de fines herbes, & le bas-bout de votre poitrine de même. Ensuite coupez des langes de même de vos quartiers de derrieres; & observez que les gros os des cuisses n'y tiennent point; ensuite, faites-les secher sur de la braise soutenue en l'air; puis, faites-les piquer de petit lard. Etant piquées, détachez-en tout le rognon & toute la graisse. Pendrez le rognon en trois ou en quatre sans qu'il se casse, & le poudrez de sel, poivre fines herbes, & fines épices, le tout modérément, & la longe de même. Levez ensuite, les noix de
votre

votre veau & les parer, c'est-à-dire, lèvez-en les peaux & les applatissez bien avec le couteau, & les faites piquer de petit lard. Etant piquées, poudrez-les de sel, poivre, fines épices & fines herbes. Vous pouvez couper vos cuisseaux en roûchès, de l'épaisseur de deux doigts, & qu'il n'y reste point d'eau; piquez-les de gros lard, bien assaisonné de sel, poivre, fines herbes, & fines épices poudrées, vous les poudrez de sel, poivre, fines herbes & fines épices, le tout modérément. Ensuite, vous les arrangerez dans des Tourtières ou plats de terre qui puissent souffrir le feu, & metrez par dessus quelques bardes de lard, avec du beurre par dessus raisonnablement; & quelques feuilles de laurier. Vous les ferez cuire ensuite dans un four, prenant garde qu'il ne soit pas trop chaud, de peur qu'il ne grille pas votre viande. Etant cuits, tirez votre viande & la laissez refroidir, de tout étant froid, ayez un baril assez grand pour y pouvoir arranger toutes ces viandes. Jetez au fond de votre baril, clous de girofle, sel, poivre en grain, & feuilles de laurier. Ensuite, faites-y un lit de votre viande de veau dépecée en différentes manières, & l'assaisonnez de la même manière par-dessus que vous avez fait par-dessous; & continuez de même jusqu'à ce que votre baril soit plein. Ensuite, ayez de bon beurre simplement fondu, ce qui veut dire, tiède, & le versez par-dessus votre viande. Le Baril étant plein, ayez soin de le secouer, afin que le beurre se mêle bien avec la viande, & achevez de remplir votre Baril du même beurre, & le laissez refroidir. Etant froid, faites-le fonder; & le tenez dans un lieu frais, jusqu'à l'embarquement, ou vous faites vos provisions tout le plus tard

que vous pouvez. Quand vous êtes en Mer, & que vous voulez vous servir de vos longues de veau, vous les mettez à la broche & les enveloppez d'une feuille de papier beurré de leur beurre, & la faites chauffer tout doucement. Etant cuites, faites une sausse avec de l'échalote, sel, poivre & de l'eau, & la faites chauffer dans un plat, ou du jus si vous en avez; mettez votre longe dessus le plat & la servez chaudement. Pour ce qui concerne les noix de veau, l'épaule & la poitrine, vous en pouvez faire de même; ou bien les servir froides. A l'égard des bords bouts de poitrine de veau, vous pouvez les couper par petits morceaux; & ensuite, mettre un morceau de beurre dans une casserole avec un oignon haché bien fin; passez votre oignon un moment sur le feu, & le poudrez d'une pincée de farine; & le mouillez d'eau ou de bouillon, si vous en avez. Ensuite, vous y mettez votre viande coupée en morceaux, & la ferez bouillir quelques Bouillons; observant que le tout soit d'un bon goût, & vous y mettez un filet de vinaigre, avec une liaison de jaunes d'œufs, si vous en avez, & servirez chaudement. Pour ce qui regarde les rotielles de veau, vous mettez un morceau de leur beurre dans une casserole, avec une bonne pincée de farine, & le ferez roussir d'une belle couleur, vous le mouillerez d'eau ou de bouillon, si vous en avez. Ensuite, vous y mettez une rotielle de veau, ou deux, selon la grandeur du plat que vous voudrez faire. Puis, vous les laisserez mijonner quelques tems, & y mettez une petite pointe d'ail, pincée de capres, si vous en avez; observant qu'elles soient d'un bon goût, & les dresserez dans leur plat, & servirez chaudement.

A l'égard de la tête, des piés & de la fraise, & de la fressure; vous désossez la tête & les piés; vous les faites blanchir; étant blanchis, vous les faites cuire un peu plus qu'à demi, bien assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & clous de girofle. Etant cuits, vous les tirez égoûter, & les laissez refroidir; ensuite, vous mettez dans le fond d'un baril, sel, poivre, clous de girofle & feuilles de laurier. Puis, vous y arrangez vos têtes désossées, & les assaisonnez de même dessus que dessous. Après quoi, vous faites un lit de piés, de fraise, & fressures, & assaisonnez de même dessus comme dessous, & continuez de même, jusqu'à ce que votre baril soit plein. Ensuite, remplissez-le de beurre simplement fondu, & remuez bien votre baril, afin que votre beurre se mêle avec vos issues; & achevez de le remplir du même beurre. Ensuite, laissez-le refroidir. Etant froid, faites fonder votre baril, & le tenez fraîchement jusqu'à l'embarquement. Quand vous voudrez vous en servir, comme on fait à terre, vous les ferez chauffer dans de l'eau bouillante, assaisonnée de sel, & de poivre, & les servirez chaudement. On les mangera à table avec du vinaigre, & du poivre. Une autre fois, vous mettez un morceau de beurre dans une casserole avec un oignon haché bien menu, que vous ferez frire; & ensuite, prendrez une fraise, ou bien les piés ou la tête que vous couperez en morceaux ou en filets, & mettrez dans votre casserole avec vos oignons; & les passerez quelques tours: Ensuite, les poudrez d'une pincée de farine, & les mouillerez d'eau chaude, & les laisserez bouillir quelques bouillons. Ensuite, dégraissez-les, & les assaisonnez de sel, poivre, pointe d'ail, & les

6 L'E C U I S I N I E R

liez d'une liaison de jaunes d'œufs, si vous n'avez, en filet de vinaigre; & servez chaudement. Une quatre fois, au lieu du lait, passer au beurre; vous les passerez à l'huile, comme ceux ci-dessus; & en servant, vous y appuyerez de la moutarde, selon le goût de votre capitaine, & servirez chaudement. On fait provision de ce veau autant qu'on le jugera à propos. Il se peut conserver de cette manière trois à quatre mois, en le tenant en haut ou dessous le gaillard, où la chaleur ne domine point. Les frais & la dépense ne sont pas si grandes, pour qu'il n'y puisse faire une petite cambuse, pour y enfermer toutes ces provisions nécessaires pour un voyage de long cours. Cependant, quoiqu'étant dans des pays chauds, on ne laisse pas de trouver à faire des provisions qui sont très-utiles & nécessaires; & sur tout en poisson; quand vous avez provision d'huile.

Manière de conserver du gras-double, des foies & piés de bœuf, qui ne laissant pas d'être fort nécessaires, & qui sont très bons en pleine Mer, quoi qu'à terre on n'en fasse pas grand cas.

Ayez du gras double, & piés & foies cuits, comme les bouchers les font cuire ordinairement. Faites dans le fond d'un baril un lit de sel, poivre, clous de girofle, le tout en grain, feuilles de laurier; ensuite, vous faites un lit de gras double, & de foies & de piés; vous continuez de même jusqu'à ce que votre baril soit plein. Ensuite, vous le remplissez de vinaigre; votre

votre baril étant plein, faites-le fonder & le tenez dans un lieu frais, jusqu'à son embarquement. Étant embarqué & à la voile, vous défoncez votre baril, & tirez du gras double, à mesure que vous en aurez besoin. Vous le couperez par filets; vous hacherez ensuite, un oignon que vous metrez dans une casserole avec un morceau de beurre ou lard fondu, & le passerez quelques tours; ensuite, vous y passerez votre gras double coupé en filets, & le poudrez d'une pincée de farine, & le mouillerez d'eau, ou de bouillon, si vous en avez; & le laisserez bouillir pendant quelques tems, en y ajoutant une petite pointe d'ail. Observez qu'il soit d'un bon goût, autant que vous le pourrez; & sur-tout que le sel ne domine en rien; & le liez d'une liaison de jaunes d'œufs, si vous en avez, & servez chaudement. Vous pouvez faire des mêmes fricassées des piés de bœuf & de foies.

Gras-doubles grillé.

Vous tirez votre Gras-doubles de la maninade; ensuite, vous le jetez dans de l'eau bouillante pour en ôter le goût du vinaigre; & ensuite, vous le mettez dans une casserole avec du beurre, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & fines épices, & le laissez mitonner pendant quelques tems sur un feu peu de feu. Ensuite, faites piler quelques biscuits, que vous passerez dans une passoire, & dont vous panerez votre gras double; & le faites griller d'une belle couleur. Hachez quelques échalotes ou oignons, & les mettez dans le plat que vous voulez servir votre Gras-doubles, avec un peu d'eau, du sel, & du poivre & un morceau de beurre, & faites chauffer ce-

8 L E C Ū I S I N I È R

te sauffe. Votre Gras-doubles étant grillé, mettez-le par-dessus votre sauffe, & servez chaudement. Une autre fois, votre Gras-doubles étant blanchi, vous le laisserez égoutter, & détremperez une poignée de farine avec un peu d'eau, & de sel; ensuite, vous y mettrez votre Gras-doubles, & le ferez frire d'une belle couleur dans du sain-doux. Etant frit, dressez-le dans le plat où vous voulez le servir; mettez-y dessous une sauffe au beurre à l'échalote, & le servez chaudement.

Manière de faire des Saucisses, & les conserver fraiches.

Ayez de la chair de cochon gras & maigre; hâchez le tout ensemble, point trop fin. Etant haché, assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes & fines épices. Ayez des boyaux de cochon point trop gros, ou des petits boyaux de bœuf. Formez-en une saucisse que vous ferez Griller, pour voir si votre hachis est bien assaisonné; ensuite, entonnez-les toutes dans des boyaux, & formez vos Saucisses avec une petite ficelle de la grandeur que vous les voulez avoir. Puis, vous les arrangerez dans un baril ou barrique, selon la quantité que vous en aurez faites; mettez-y quelques feuilles de laurier, en les arrangeant de distance en distance. Votre baril étant plein, ayez du sain-doux tiède, c'est-à-dire, simplement fondu, & en remplissez votre baril; & le laissez refroidir. Etant froid, tenez-le dans un lieu frais jusqu'à l'embarquement. On en fait sécher aussi à la fumée, qu'on embarque également comme les autres. Quand on est en Mer,

Mer, on les fait griller ou bouillir. Une autre fois on les fait cuire dans du vin. Etant à moitié cuites, vous mettez un petit morceau de beurre dans une casserole avec une pincée de farine, & les faites roussir. Etant d'une belle couleur, vous les mouillez du bouillon ou cuisez vos Saucisses; observez qu'il n'y en ait pas trop; il suffit seulement que vos Saucisses trempent. Il faut les faire blanchir à l'eau, avant que de les mettre cuire avec le vin. Faites qu'elles soient d'un bon goût, & y mettez une gousse d'ail hachée bien menuë; & en servant ajoutez-y un filet de vinaigre. Prenez garde que le sel ne domine point, & servez chaudement.

Andouilles de Cochon.

Ayez de gros ou moyens boyaux de Cochon bien nettoyez, gros ou moyens, n'importe. Faites-les dégorger dans de l'eau chaude, pour leur faire perdre le goût de boyaux. Ensuite, tirez-les égoutter & les essuyez bien proprement dans du linge blanc; poudrez-les de sel, poivre, fines herbes & fines épices. Vous les laissez là dedans un couple de jours. Ensuite, vous formerez vos Andouilles avec ces boyaux-là, de la longueur & grosseur que vous jugerez à propos. Après cela, vous les ferez sécher dans la cheminée ou dans quelques autres endroits à la fumée; ou bien vous les ferez presque cuire dans un bon assaisonnement où le sel domine. Etant presque cuites, vous les laisserez refroidir dans leur nourriture. Etant froides, vous les essuierez, pour qu'il ne reste rien autour; ensuite, vous mettrez dans le fond d'un baril, un peu de sel, poivre en grains, quelques clous de giro-

file de feuilles de laurier. Ensuite, vous y ferez un lit de vos Andouilles & les assaisonnerez dessus comme dessous. Vous continuerez de même, jusqu'à ce que votre baril soit plein. Après cela, vous le remplirez de bon sain-doux fondu, & le laisserez refroidir. Etant froid, vous ferez fonder votre baril, & le tiendrez dans un lieu frais, jusqu'à l'embarquement. Etant en Mer, quand vous voudrez vous en servir, vous en tirerez ce que vous jugerez à propos; ou dont vous aurez besoin; vous les ferez griller entières ou coupées en tranches; elles sont également bonnes d'une façon comme de l'autre. Une autre fois, vous ferez cuire des pois dans de l'eau: Etant cuits, vous les passerez dans une passoire, dont vous ferez une purée. Ensuite, vous y mettrez vos Andouilles coupées en deux, & achèverez de les faire cuire: cela donnera une bonne qualité à votre purée, & vos Andouilles en seront beaucoup plus douces, & vous les servirez chaudement.

Andouillettes de Veau.

Prenez de la rouëlle de Veau coupée en filets, & du lard de même, selon la quantité d'Andouillettes que vous voudrez faire, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices, assaisonnez bien le tout ensemble. Ensuite, ayez des boyaux de cochon bien nettoyez, & les coupez de la longueur dont vous voudrez faire vos Andouillettes, & les remplissez de vos filets de Veau & de lard, en de l'un, & un de l'autre, ensuite liez-les par les deux bout, avec une petite ficelle. Foncez une braisière de bardes de lard, & de tranches de Veau. Ensuite, arran-

COMMODE EN

arrangez-y vos Andouillettes, & les assaisonnez de sel, poivre, basilic, thym & feuilles de laurier, & les couvrez dessus comme dessous; mettez-y une bouteille de bon vin blanc, & achevez de les mouiller d'un peu d'eau; après quoi faites-les cuire tout doucement feu dessus & dessous, l'espace d'une bonne heure. Etant cuites, tirez-les du feu & les laissez refroidir. Etant froides, tirez-les & les essuyez; mettez ensuite, dans le fond d'un baril, du sel, poivre en grain, du thym & quelques feuilles de laurier. Faites après cela, un lit de vos Andouillettes, & les assaisonnez dessus comme dessous, & continuez de même jusqu'à ce que votre baril soit plein. Remplissez-le par-dessus de bon saindoux fondu. Etant plein, faites-le fonder, & le tenez dans un lieu frais jusqu'à l'embarquement. Etant en mer, quand vous voudrez vous en servir, tirez-en la quantité dont vous aurez besoin; faites-les griller ou cuire dans une purée, comme les autres ci-dessus; elles seront également bonnes.

Andouillettes de Fraîses de Veau.

Ayez des Fraîses de Veau bien nettoyées, & les faites blanchir à l'eau bouillante. Etant blanchies, mettez-les dans une marmite avec du sel, poivre, thym, basilic quelques feuilles de laurier, & quelques gousses d'ail; mouillez-les d'eau & les faites cuire. Etant cuites, tirez-les & les concassez avec des couteaux à hacher. Ensuite, mettez-les dans une casserole, ajoutez-y un tiers de lard blanchi & concassé de même, un peu de pancetta de cochon coupée en petits dez. Puis, assaisonnez-les de sel, poivre,

12 LE CUISINIER

vre, fines herbes, fines épices, & de la coriandre en poudre qui y domine. Ensuite, prenez des œufs selon la quantité de Fraises que vous avez; il faut huit œufs pour une Fraise. Mettez les jaunes dans vos Fraises; faites battre les blancs à moitié & les mettez ensuite, avec vos Fraises. Ayez de bonne crème de lait toute chaude: mettez-en la quantité que vous jugerez à propos dans vos Fraises, pour les rendre simplement liquides, & qu'elles puissent passer dans un entonnoir. Ensuite, ayez des boyaux de cochon moyennement gros, entonnez-y votre composition, & formez vos Andouillettes de la longueur que vous voudrez les avoir. Ensuite, foncez une braisière ou marmite de bardes de lard, & tranches de Veau, arrangez-y vos Andouillettes, & les assaisonnez de sel, poivre, basilic, thin & quelques feuilles de laurier, & les couvrez dessus comme dessous. Mouillez-les de lait, & les faites cuire tout doucement l'espace d'une heure feu dessus & dessous. Etant cuites, laissez-les refroidir. On s'en peut servir également à Terre comme sur Mer, en les tirant de leur nourriture, & les faisant griller. Vos Andouillettes étant froides, tirez-les & les essayez. Ensuite, mettez dans le fond d'un baril ou d'un grand pot, du sel, poivre, basilic, thin, & quelques feuilles de laurier, & y faites un lit de vos Andouillettes, assaisonnez-les dessus comme dessous, & continuez de même jusqu'à ce que votre baril soit plein. Remplissez-le de bon sain-doux fondu, & le faites fonder. Etant en Mer, quand vous voudrez vous en servir, tirez-en la quantité dont vous aurez besoin; faites-les griller, & les servez chaudement.

Vous

Vous pouvez aussi les faire cuire à la purée, & les servir comme celles ci-devant marquées.

Oisons, ou Oies, à la daube.

Ayez des Oies, la quantité que vous jugerez à propos d'accommoder; épluchez-les bien proprement, & les flambez; ensuite, levez-en les cuisses, & en tirez le gros os. Levez-en aussi l'estomac, & que la chair des ailes y tienne. Coupez l'estomac en deux tout du long, & en tirez les os. Ensuite, coupez le croupion, & en ôtez le sang qui peut être dans les reins. Otez toute la graisse de vos Oies, & la faites fondre. Jetez du sel fin par-dessus vos cuisses d'Oies; & les laissez comme cela pendant cinq à six heures, afin qu'elles puissent prendre le sel. Ensuite, faites-les presque cuire dans votre graisse d'Oies, & de sain-doux; étant presque cuites, tirez-les égoutter, & les laissez refroidir. Etant froides, arrangez-les dans un baril lit par lit, en y mettant quelques grains de poivre, clous de girofle, & feuilles de laurier. Votre baril étant plein, remplissez-le de votre graisse, & sain-doux fondu; laissez-le refroidir & foncez votre baril, & le tenez dans un lieu frais jusqu'à l'embarquement. On fait ces sortes de provisions dans des endroits où les Oies sont à bon marché; ou, sinon, on les fait venir de Gascogne, qui est le pays où les Oies sont excellentes. A l'égard des abatis, c'est-à-dire, les ailes, foies, cols & les pattes, d'abord qu'on en fait une grosse provision, cela mérite attention de les ramasser. Quoique ce ne soit qu'une bagatelle, cela ne laisse pas d'être nécessaire en Mer, où l'on trouve tout bon. Je le fais par expérience.

Echau-

14. LE CUISINIER

Echandez d'abord les pates, fendez vos gisiers, & les nettoyez bien. Otez l'amer des foies, & les faites blanchir dans de l'eau bouillante. Etant blanchis, garnissez des tourtières de bardes de lard, & les assaisonnez de sel, poivre fines herbes, & fines épices; mettez sur chaque barde, un foie, & l'assaisonnez par-dessus, de sel, poivre, fines herbes, & fines épices. Ensuite, enveloppez votre foie de la barde de lard tout autour. Faites la même cérémonie à tous vos foies, & ensuite, mettez-les cuire au four. Etant cuits vous les laisserez refroidir; étant froids, arrangez-les dans un pot de terre, & le remplissez de sain-doux simplement fondu, laissez-le refroidir; étant froid, bouchez votre pot d'un bouchon de liège avec un parchemin par-dessus. Etant en Mer, quand vous voudrez vous en servir, vous n'avez qu'à en mettre dans une tourtière, & les paner avec du biscuit pilé, sans en ôter les bardes. Etant cuits d'une belle couleur, vous les dresserez dans un plat avec une sausse à l'échalote, & servirez chaudement. A l'égard des gisiers, ctonpions & pates; étant bien nettoyez, vous les ferez cuire dans un petit assaisonnement. Etant cuits & froids, vous arrangerez le tout dans un pot de terre ou petit babil, & le remplirez de sain-doux fondu. Etant en mer, on en fait des petites fricassées au blanc ou au roux; ou bien on les pane, & on les fait griller, & on les sert avec une sausse à l'échalote. Pour ce qui est des quilles, & des ailes; quand vous voulez vous en servir, vous les faites griller, & les servez avec une sausse à l'échalote dessous, ou une remoulade. Une autre fois, vous les panez, & les faites griller, & les servez de même. Une autre fois, vous les fai-

faires frire dans leur même fait-doux, & les servez chaudement. Une autre fois, après les avoir fait frire dans la poële, vous aurez sur le champ des ognons coupez en tranches ou en dez, que vous ferez frire d'une belle couleur; vous en tirerez la graisse; vos ognons étant cuits, vous jetterez par-dessus du sel, en poudre, du poivre; & ensuite, un filet de vinaigre; vous dresserez vos cuisses d'Oies dans un plat, & jetterez vos ognons par-dessus, & servirez chaudement.

*Manière d'accommoder des Soles pour
emporter en Mer.*

Ayez des Soles écaillées, vidées, lavées & bien égoutées. Vous les poudrez de sel, & les laisserez comme cela pendant quatre à cinq heures. Ensuite, vous les essuiez bien, & les poudrez de farine, & vous les fendez sur le dos d'un bout à l'autre. Ayez de l'huile sur le feu dans une grande poële, & y faites frire vos Soles d'une belle couleur. Ensuite, mettez-les égoutter sur des claies, & les laisser refroidir. Etant froides, mettez dans le fond d'un baril, poivre en grains, clous de girofle, & feuilles de laurier. Faites-y un lit de Soles, & les assaisonnez dessus comme dessous; & continuez de même, jusqu'à ce que votre baril soit plein. Ensuite, remplissez-le de bonne huile d'olive, faites-le fonder, & le tenez dans un lieu frais jusqu'à l'embarquement. Etant en Mer, quand vous voudrez vous en servir, vous pourrez les faire frire dans leur même huile, & les servirez chaudement. Une autre fois vous les mettez dans un peu

peu de beurre, & les panez pour les faire griller; & on les sert avec une remoulade ou une petite sauce à l'échalote. Une autre fois, vous les levez par filets, & leur faites la même cérémonie. Une autre fois, vous les levez en filets, & les mettez dans un plat ou casserole, avec une gouffe d'ail hachée bien menue, quelques échalotes hachées, un verre d'eau, sel & poivre, un peu d'huile ou un peu de beurre, & les faites mitonner un moment. Observez qu'elles soient d'un bon goût, & que le sel ne domine point. Mettez-y un filet de vinaigre, ou jus de citron, si vous en avez. On accommode toutes sortes de poissons de la même manière, en observant que le poisson soit bien frais, & bien cuit; & sur-tout, empoté froid. Quand vous êtes en voyage de long cours, que vous êtes prêt à revenir, ou que vous relâchez dans des Isles, où le poisson abonde, & qu'il ne coûte qu'à pêcher; lorsque vous avez des filets, & que l'on fait pêcher, vous trouvez des poissons que l'on nomme mulets, & qui sont excellens accommodez comme les Soles. Des rougets, des lubines, qui sont des poissons extrêmement gros, & on les coupent en filets. La dorade qui est un des meilleurs poissons de la Mer, s'accommode de même. Ce poisson est si ferme, qu'on peut le faire cuire au court-bouillon bien assaisonné, & l'y laisser refroidir; ensuite, le mettre en baril, & le couvrir d'huile, ou de saindoux, ou beurre fondu. Il se mange froid, ou bien on le fait chauffer dans de l'eau chaude assaisonnée de sel, & de vinaigre, & on le sert avec une sauce blanche ou rousse par-dessus. Les plies, limandes & carlets s'accommodent, & se servent sur Mer, de la même manière que les

les Soles. Quand on est en pleine Mer, on prend des marsoins, des requins, des tons, des bonites, & quelques fois même des poissons volans qui tombent sur les vaisseaux quand ils sont chassés par les tons, & bonites; c'est un poisson qui ressemble à un petit macreau de la grosseur d'un harang. On le vuide, & on le fait griller comme un macreau; & on le sert avec une petite sausse blanche, ou bien au sec, après être grillé.

Pour ce qui est du ton, on le fait cuire au court-bouillon comme d'autre poisson, & on le garde froid dans de l'huile. On le mange froid, ou bien on le coupe en tranches pour en faire de petites salades. On le coupe aussi par tranches que l'on fait frire dans de l'huile, & on le sert de même que l'autre ci-dessus. On le coupe encore en tranches que l'on pique de gros lard, bien assaisonné de sel, poivre, fines herbes, & fines épices. Ensuite, on met quelques petites bardes de lard dans une casserole, & les tranches de ton par-dessus: Puis, on les met cuire tout doucement sur le feu, & on leur fait prendre une belle couleur des deux côtez. Ensuite, tirez-les, mettez dans la casserole une bonne pincée de farine; remuez-là avec une cuillère de bois, & lui faites prendre une belle couleur. Puis, mouillez-le d'un peu d'eau, un couple de verres de vin blanc ou rouge, d'Espagne ou autre, tel que vous l'avez, une gouffe ou deux d'ail bien hachez, assaisonnez-le de sel, poivre, & le faites cuire tout doucement; observez qu'il soit d'un bon goût, & que le sel ne domine point, & y remettez vos tranches de ton ou bonites; dressez-les dans un plat avec la sausse par-dessus, & servez chaudement.

Tourte de Ton , ou de Bonites.

Coupez votre Ton en tranches de l'épaisseur d'un pouce , piquez-les de gros lard , & assaisonné de sel , poivre , fines herbes , & fines épices. Ensuite prenez deux jointées de farine , mettez-les sur une table , faites un creux au milieu , & mettez un morceau de beurre , gros comme le poing. Détrempez votre farine , & faites une pâte brisée. Ensuite, faites une abbesse de cette pâte , foncez-en une tourtière ; mettez-y un peu de lard haché , assaisonné de sel , poivre , fines herbes , & fines épices ; ensuite , mettez-y vos tranches de Ton ou de bonites , & les assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , & fines épices , & du même lard que vous avez mis dessus. Couvrez votre Tourte d'une autre abbesse de la même pâte ; façonnez-là de telle manière que vous jugerez à propos ; dorez-là avec du safran en poudre détrempé dans de l'eau , si vous n'avez point d'œufs , & la faites cuire au four , si votre commodité vous le permet , ou sous un couvercle de tourtière. Etant cuite , mettez dans une casserole un morceau de beurre , une pincée de farine , & la faites roussir d'une belle couleur ; ensuite , mouillez-là d'eau , ou de bouillon , si vous en avez ; & un verre de vin blanc , rouge , d'Espagne ou de Perse , ou autre tel que vous l'avez ; & assaisonnez le coulis de sel , poivre , une pincée de fines herbes , & échalotes hachées avec une pointe d'ail. Observez que votre coulis soit d'un bon goût , découvrez votre Tourte & le jetez dedans. Ensuite , remettez-y le couvercle , & la servez chaudement.

Petits Pâtés de Ton ou de Bonites.

Prenez de la chair de Ton ou de Bonites ; pour la quantité de petits Pâtés que vous voudrez faire. Mettez-là sur votre table, & la hachez bien avec vos couteaux à hacher. Ensuite, hachez un morceau de lard en particulier, mêlez le tout ensemble, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices ; avec quelques échalotes, & une pointe d'ail. Ensuite, mettez une jointée de farine sur votre table, ou sur le tour à pâte du boulanger. Faites un creux au milieu, & y mettez deux œufs, si vous en avez, avec un morceau de beurre, gros comme un œuf. Détrempez votre pâte ; étendez, étendez-là, & y mettez presque aussi gros de beurre que de pâte. Après cela, ramenez votre pâte un bout par-dessus l'autre ; tournez-là en travers, & l'étendez une seconde fois ; continuez de même jusqu'à trois ou quatre fois. Étendez à la dernière fois votre pâte assez mince, coupez-là avec un coupe-pâte, & en foncez vos moules à petits Pâtés, si vous en avez. Si vous n'avez point de moules, vous couperez votre pâte en morceaux quarez, vous y mettrez votre chair de poisson hachée, & la couvrirez d'une autre abaisse de la même pâte ; vous foudrez vos petits Pâtés, & les façonneriez autour avec la pointe du couteau ; le mieux qu'il vous sera possible. Dorez-les d'œufs batus, si vous en avez, ou de safran en poudre détrempe dans de l'eau, & les faites cuire sous un couvercle, ou au four, si la commodité vous le permet. Vos petits Pâtés étant cuits, servez-les chaudement. Vous pouvez faire des Tourtes, & petits Pâtés de marsoin de même que ceux ci-dessus, en ob-

LE CUISINIER

servant qu'il faut que le marfoin soit bien dégraissé, parce que la graisse de ce poisson y donne un mauvais goût.

Pâté froid de Marfoin.

Quand vous avez du Marfoin, vous le coupez en tranches de quatre doigts d'épais; ensuite, vous coupez ces tranches par morceaux, & en ôtez bien toute la graisse. Ensuite faites de gros lardons de lard que vous assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices & une pointe d'ail. Lardez-en vos morceaux de Marfoin, & ensuite hachez du lard, la quantité dont vous en voudrez garnir votre Pâté. Votre lard étant haché & pilé, mettez sur votre table, ou sur le tour de Boulanger la quantité de farine qu'il vous faudra, selon la grosseur dont vous voulez faire votre Pâté; faites un creux au milieu & y mettez du beurre à proportion. Détrempez votre pâte avec de l'eau froide, étant détremmée, formez-en une abbasse assez grande; ensuite, mettez un couple de feuilles de papier sur une planche de la grandeur de votre Pâté, selon la grandeur de la bouche de votre four, si vous voulez que votre Pâté soit fort, tenez-le plutôt long que large. Ensuite, foncez votre abbasse de votre lard haché; arrangez-y vos morceaux de Marfoin, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes & fines épices; continuez de même jusqu'à ce que votre Pâté soit plein. Ensuite couvrez-le d'une abbasse de la même pâte, & le façonnez de telle manière que vous jugerez à propos. Dorez-le d'œufs batus, & au défaut d'œufs, de safran en poudre, détrempe dans de l'eau. Etant doré, & façonné, mettez-le cuire
au

au four l'espace d'environ trois heures. Etant cuit, tirez-le & le servez froid. On peut faire des Pâtés de requin de la même façon ; quoique ce ne soit pas un bon poisson, & qu'il ne soit pas estimé ; mais en Mer on trouve tout bon. Etant cuit, & très bien assaisonné, on ne laisse pas de le trouver excellent, faute d'autre ; j'en parle par expérience ; & on le sert froid, ou chaud si l'on veut. On sert aussi de même les Pâtés de ton & de bonites.

Pâté de Gigot de Mouton.

Ayez un Gigot de Mouton, desossé - le, & le piquez de gros lard bien assaisonné. Faites une abbesse de pâte comme celle ci-dessus ; ensuite mettez deux feuilles de papier sur une planche & votre abbesse dessus. Foncez-là de lard pilé & haché & bien assaisonné ; & ensuite mettez-y votre Gigot de Mouton entier, ou en morceaux ; & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & une pointe d'ail, avec du lard pilé, & des bardes de lard par-dessus. Faites une autre abbesse de la même pâte, achevez d'en couvrir votre Pâté ; dorez-le d'œufs batus, si vous en avez ; & au défaut d'œufs, dorez-le de safran en poudre, détrempé dans de l'eau, après l'avoir façonné comme vous jugerez à propos ; & le mettez cuire au four, l'espace de quatre bonnes heures. Etant cuit, servez-le chaud ou froid. On peut faire des Pâtés de bœuf, & de cochon de la même manière, & ils se servent aussi de même.

Pâté de Tortuë de Mer, ou de Terre.

Vous coupez la tête à votre Tortuë, & lui coupez aussi le dos à coups de couperet ou de

haché, pour en lever de des-tout du loig. Lavez-en les quatre quartiers, & en ôtez la peau. Ensuite coupez-les par morceaux, & enlevez le gros. Lardez-les après cela de gros lard, assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices. Ensuite prenez de la chair de votre Tortuë, avec sa graisse & un morceau du foie; hachez bien le tout ensemble, assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes, fines épices, échalotes & pointe d'ail. Ensuite, faites une abbesse d'une pâte brisée comme les autres ci-dessus; mettez votre godiveau sur votre abbesse, & y arrangez votre Tortuë; & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes fines épices, & échalotes hachées. Ensuite couvrez-la de votre godiveau que vous aurez eu soin de garder; vous y mettrez un peu de beurre avec quelques bardes de lard par-dessus. Achevez de couvrir votre Pâté d'une autre abbesse de la même pâte, & le façonnez de telle manière que vous jugerez à propos. Ensuite, dorez-le comme il est dit ci-dessus, & le mettez cuire au four l'espace de quatre à cinq heures. Etant cuit, tirez-le, & le servez comme les autres ci-devant marquez.

De l'estomac ou plastron de votre Tortuë, vous détachez une petite peau qui est dessus d'un bout à l'autre, sans la détacher des deux côtes. Ensuite, vous prenez de la chair de votre Tortuë, avec de sa graisse & de son foie, suffisamment pour faire un godiveau pour mettre dans votre plastron que vous faites hacher ensemble. Etant haché, vous y mettrez un couple de biscuits trempés dans du vin d'Espagne ou autre, c'est-à-dire, biscuits de Vaisseau, & deux ou trois œufs, si vous en avez, avec un morceau de lard, en jours gras; assaisonnez le

le tout de sel, poivre, fines herbes, fines épices, échalotes, & une pointe d'ail. Ensuite, vous en remplissez le dedans de votre plastron, & vous le rendez bien uni. Ensuite, vous piquez des brochettes de bois tout du long sur le devant, par les endroits où vous avez levé la peau, afin qu'elle ne se retrecisse point. Ensuite, faites-la cuire au four, ou sous un couvercle de courtière, si vous en avez d'assez grands.

On ne fait des plastrons de Tortues que de celles de Terre, parce que celles de Mer sont trop grandes. On en fait des potages tout comme on fait avec du bœuf, du mouton & du veau en Europe. On en tire du jus & du coulis, tout comme on fait d'autres viandes en Europe. On se sert également de celles de Mer comme de celles de Terre pour cette expédition-là, excepté qu'elles ne sont pas aussi bonnes que celles de Terre pour le bouillon & le coulis. On en fait aussi des fricassées blanches ou au roux comme si c'étoit du veau. On fait encore des hâtelets du foie coupé en morceaux de deux ponces de large en quaré, avec la graisse comme on fait des ris de veau; on les passent un moment dans une casserole avec un morceau de beurre, & on les assaisonne de sel, poivre, fines herbes & fines épices, & échalotes hachées. Ensuite, on fait des petites brochettes qu'on nomme hâtelets; passez-y un morceau de foie, & un morceau de graisse, & continuerez ainsi alternativement jusqu'à ce que vos hâtelets soient pleins. Ensuite, faites piler un couple de biscuits que vous passerez dans une passoire, & en panerez vos hâtelets, & les ferez griller. Etant grillés,

24 LE CUISINIER

dressez-les dans un plat, & les servez chaudement avec une fausse à l'échalote par-dessus.

Ces sortes de Tortues de Mer sont quelques fois d'une grandeur assez suffisantes pour donner à manger à un équipage de Mer de deux cens hommes, en aprêtant deux, & les distribuant par rations ou par chambrées, comme on fait ordinairement dans un Vaisseau; & à l'égard de celles de Terre, trois suffisent pour le même équipage.

Cette grosseur de Tortues ne se trouvent pas par toute la Terre; mais elles sont fort communes dans l'Isle de Bourbon, autrement dit, l'Isle Mascarin. Il y en a qui pèsent jusqu'à deux cent livres. En un mot, quand un homme en a une sur le dos, il est assez chargé. C'est un endroit qui sert ordinairement de relâche aux Vaisseaux de la Compagnie des Indes de France.

Manière d'accommoder les Légumes, pour les conserver sur Mer.

Ayez des choux pommés, fendez-les en quatre, & en ôtez le tronçon; faites-les blanchir à l'eau bouillante; étant blanchis, mettez-les dans de l'eau fraîche, & les y laissez jusqu'à ce qu'ils soient froids. Ensuite, tirez-les égouter; étant égoutés, mettez-les dans un baril ou barique, selon la quantité que vous en voulez faire. Après cela, remplissez le baril ou la barique de saumure bien claire. Pour sçavoir si la saumure est bonne, il y faut mettre un œuf; observez qu'il faut pour les Légumes, que l'œuf soit en balance de rester dessus ou de s'enforçer. Et pour

pour de la viande, il faut que l'œuf reste à flot, parceque la saumure doit être plus forte. Vous pouvez accommoder des laitues de même, mais les laisser entières,

Oseille.

Prenez de l'Oseille bien épluchée & lavée, jetez-la ensuite dans l'eau bouillante, & sur le champ dans de l'eau fraîche. Puis, vous la tirez égouter, & ensuite vous la mettez dans un baril, la quantité qu'il y en peut entrer; après quoi, vous remplissez le baril de saumure, & le faites refoncer, & le tenez dans un lieu frais, jusqu'à l'embarquement. Vous pouvez mettre parmi votre Oseille quelques feuilles de poirées; ces fortes de légumes sont bonnes pour des potages quand on est en pleine Mer. Vous pouvez accommoder des épinars de la même façon. Etant en Mer, vous les mettez détrempier dans de l'eau douce, & vous en servez également comme on fait à Terre. Les choux-fleurs s'accommodent de la même manière que les choux ci-devant marquez.

Haricots verts.

Ayez des Haricots; faites-les bien éplucher & en ôter tous les fils. Ensuite, faites-les blanchir. Etant blanchis, mettez-les dans l'eau fraîche, & les y laissez jusqu'à ce qu'ils soient froids. Etant froids, arrangez-les dans un baril avec quelques clous de girofle, & poivre en grain. Le baril étant presque plein, achevez de le remplir de saumure, faites-le refoncer, & le tenez dans un lieu frais jusqu'à l'embarquement. Etant

26 L E C U I S I N I E R

en Mer, vous en tirerez pour les faire dessaler dans de l'eau douce, & les apprêterez comme on fait sur Terre. Au lieu de saumure, vous y pouvez mettre du vinaigre;

Concombres, ou Cornichons.

Ayez des Concombres les moins mûrs & les plus verts que vous pourrez trouver. Mettez du vinaigre & du sel; quand il sera prêt à bouillir, vous y jetterez vos Concombres, avec quelques morceaux de cuivre rouge, & vous les ôterez de dessus le feu. Ensuite, vous les couvrirez d'un couvercle qui fasse baigner entièrement tous les Concombres. Laissez-les quelques jours comme celà; ensuite, voyez si vos Concombres ont assez de sel, & s'ils sont d'un bon goût. S'il n'y en a pas assez, vous y en remettrez, & les arrangerez dans de petits barils, avec quelques pimans blanchis; clous de girofle, poivre en grain, fenouil, ail, faites fonder les barils, & achevez de les remplir de leur saumure, & les tenez dans un lieu frais, jusqu'au tems de l'embarquement. Etant en Mer, servez-vous en comme on fait sur Terre pour toutes sortes de ragoûts de viandes & salades. Vous pouvez faire la même chose à l'égard des melons, ou les mettre dans une saumure; ces sortes de choses ne laissent pas d'être d'une grande utilité en Mer.

Artichaux.

Ayez des Artichaux, & les faites blanchir, jusqu'à ce qu'on en puisse tirer le foin. Ensuite, tirez-les dans de l'eau fraîche, & les y laissez refroidir; étant froids, ôtez-en le foin. Ensuite,

se, arrangez-les dans un baril, & remplissez le baril de saumure, & le faites fonder, & le tenez dans un lieu frais jusqu'à l'embarquement. Etant en Mer, vous en tirez, & les faites chauffer dans de l'eau-douce bouillante, & les servez avec une sausse blanche, ou bien avec de l'huile & du vinaigre.

Cus d'Artichaux.

Tournez des Artichaux en Cus, le plus proprement qu'il vous sera possible, & les faites blanchir jusqu'à ce que le foin puisse s'en ôter aisément. Ensuite, tirez-les dans de l'eau-fraiche, & en ôtez le foin. Le foin en étant ôté, mettez-les sur des claies ou tamis, & les faites secher au Soleil ou au four. Etant secs, on les met dans un sac, & on les conserve aussi longtemps qu'on veut. Les Artichaux de l'arrière saison sont toujours les meilleurs.

Laituës.

Ayez des Laituës, faites-les blanchir dans de l'eau bouillante, & les en tirez sur le champ. Observez que l'eau soit salée; ensuite, mettez-les dans de l'eau-fraiche; tirez-les égoutter, après quoi, arrangez par lits dans un baril, & les assaisonnez de sel, poivre en grain, & clous de girofle; couvrez chaque lit de beurre fondu; continuez de même jusqu'à ce que votre baril soit plein; étant froid, foncez-le, & le tenez dans un lieu frais jusqu'au tems de l'embarquement. Etant en Mer, vous pouvez vous en servir pour des potages, ou bien vous les faites étu.

étuver avec de bon beurre, & les servez de bon goût.

Manière de conserver des Oeufs frais, pendant un mois ou deux.

Faites cuire des Oeufs à demi. Ensuite, mettez-les dans de l'eau fraîche, & les laissez refroidir. Etant froids, mettez-les dans un baril, un lit de sel & un lit d'Oeufs, & prenez garde de les casser. Quand vous en voudrez servir, vous les mettez dans de l'eau bouillante hors de dessus le feu; & ensuite, vous les servez. Chose faites par épreuve.

Autre manière de conserver des Oeufs.

Ayez de bonne cendre, passez-la, & en faites un lit dans une barrique ou baril, selon la quantité que vous en voulez embarquer, faites un autre lit de cendre; ensuite, un autre lit d'Oeufs, & continuez de même jusqu'à ce que votre baril soit plein. Ensuite, vous le faites fonder & transporter à bord au tems de l'embarquement. Etant en Mer, vous vous en servez dans le besoin. En cas qu'il s'en casse quelqu'un, la cendre aussi-tôt en bouche le trou, & empêche qu'il ne gâte les autres.

Cochon boucané.

Quand on se trouve dans des pays éloignez, on fait tuer quelques Cochons, on en sale les cuisses, & on coupe le reste en filets, de la lar-

largeur d'un pouce ou de deux doigts, & on les met au sel pendant deux ou trois jours. Ensuite, on arrange le tout sur des claies, & on le fait fumer, & l'on s'en sert pour des déjeuners, en le faisant griller, & on le sert avec un filet de vinaigre & de l'échalote.

Je ne parle point des potages, parce qu'on les fait selon ce qu'on a; quelque-fois un morceau de mouton, ou un morceau de Cochon, ou une poule, & l'on y met les legumes que vous avez. Et quand les Vaisseaux abordent en quelques endroits, on y fait aussi bonne chère qu'ailleurs, pourvu que l'Officier de cuisine soit bon ouvrier.

Pour ce qui concerne la pâtisserie dans les Pais chauds, il n'a qu'à se servir de graisse de bœuf, ou de buffe, ou de cabril. Vous vous en servez en place de beurre, & en faites du feuilletage, & autre pâte comme avec du beurre.

Bouride.

C'est un potage très-excellent pour un Marin, que les Officiers de quart vous demandent ordinairement pour le matin.

Vous mettez dans une marmite environ deux pintes d'eau avec deux oignons hachez bien menu, ou quelques échalotes, & un bon morceau de beurre. Quand cela bouillira, cassez-y trois ou quatre biscuits, & l'assaisonnez de sel, de poivre & d'ail. Ensuite, faites-le mitonner, jusqu'à ce qu'il devienne en mortier; & le servez sur le champ du meilleur goût qu'il vous sera possible. C'est un régal pour le déjeuner d'un Marin.

Cham-

Champignons à l'Italienne.

Ayez des Champignons, la quantité que vous en pourrez avoir à la fois; les plus petits sont les meilleurs. Coupez-en les queues, levez la peau de ceux qui seront noirs, & les lavez bien. Ensuite, mettez-les dans une casserole avec un couple de verres de vin blanc, & de bonne huile d'olive, qui nage par-dessus; & les assaïonnez de sel, poivre concassé, le jus de deux ou trois citrons, selon la quantité de Champignons: mettez-les sur le feu, & quand ils auront bouilli quelques bouillons, ôtez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir. Ensuite, vous les mettrez dans un pot de terre ou un petit baril, observant que l'huile nage toujours par-dessus. Vous observerez aussi qu'ils soient d'un bon goût, & que le baril ou le pot soit bien bouché, pour qu'il ne prenne point d'air. Il convient mieux de les mettre dans differens petits pots, parce que quand le pot est entamé, & qu'il prend le vent, cela fait gâter les Champignons. Etant en pleine Mer, quand on veut s'en servir, vous en tirez la quantité que vous jugez à propos, & les dressez dans un petit plat, avec des anchois en filets par-dessus. Ou bien vous pouvez en faire des petites fricassées blanches, comme on fait à Terre. Vous pouvez aussi vous en servir pour tous les ragoûts où vous aurez besoin de Champignons. Vous pouvez conserver ces sortes de Champignons pendant un an & plus.

*Manière de conserver des petits
Haricots verts.*

Ayez des petits Haricots nouveaux, les plus
fins

ins que vous pourrez trouver, & les faites blanchir à l'eau bouillante, & assaisonnez d'un peu de sel. Ensuite, mettez-les dans de l'eau fraîche, & les tirer égouter. Puis, faites-les sécher au four ou bien au soleil. Etant secs, vous pouvez les mettre dans des sacs, & les tenez dans un lieu sec. Quand vous voudrez vous en servir, vous n'aurez qu'à les laver dans de l'eau chaude; ensuite, faites-les cuire dans une petite marmite avec de l'eau, un morceau de beurre, du sel, & un oignon, si vous en avez. Laissez cuire vos Haricots tout doucement. Etant cuits, mettez un morceau de beurre dans une casserole avec un oignon haché bien fin, & le passez quelques tours sur le feu. Ensuite, mettez-y vos Haricots, & les poudrez d'une pincée de farine; mouillez-les de leur bouillon, assaisonnez-les, & y faites une liaison de jaunes d'œufs, si vous en avez; observez qu'ils soient d'un bon goût, & y mettez un filet de vinaigre en les servant. Une autre fois vous les pouvez faire cuire avec un morceau de jambon, ou du lard, ou des saucisses. Ou bien vous ferez cuire les Haricots à part; étant cuits, vous les mettrez dans une casserole avec un morceau de beurre pour leur faire prendre goût, & en garnirez vos viandes salées ou fraîches, si vous en avez. Ces sortes d'Haricots sont aussi bon, que si on venoit de les cueillir, & ils se gardent autant qu'on veut, pourvu qu'on ait le soin de les tenir dans un lieu sec.

*Manière de conserver des Oignons, Carotes
& Panais.*

Prenez des Oignons bien épluchez & coupez
par

par tranches, les Carotes & Panais de même, ayez une grande casserole ronde avec de bon beurre, & un fourneau allumé qui pousse bien, & y mettez vos Oignons dedans la quantité que vous jugerez à propos; il ne faut pas en mettre beaucoup de peur que le jus ne les fasse attacher au fond de la casserole, & avoir soin de les remuer continuellement avec une cuillère de bois, vous leur faites prendre une belle couleur, tirant un peu sur le brun; ensuite, vous les tirez, & les mettez égoutter sur des grands tamis de crin, ou des vanetès; vous continuez à remettre des Oignons de même dans votre beurre, & les faites frire de même; par conséquent, vous ne risquez rien de mettre beaucoup de beurre dès le commencement, à mesure que vous ferez vos provisions d'Oignons; vous les pouvez mettre sécher à un grand soleil ou dans un four, après que le pain en est tiré: étant sec, vous les pouvez mettre dans des boîtes ou autre chose, & les tenir au sec. Vous pouvez faire de même aux Carotes & Panais, & mettre le tout en son particulier. Quand vous voudrez vous en servir pour un potage d'Oignon, vous ferez bouillir de l'eau, la quantité que vous jugerez à propos, dans un pot, casserole, ou marmite, & y mettez ce que vous jugez à propos d'Oignons, selon la quantité de votre potage. Quand vous voudrez faire des potages maigre, vous faites cuire des pois, & en tirez le bouillon clair, dans lequel vous mettez de vos Oignons, Carotes & Panais, & le laissez bien cuire. Si vous voulez avoir une purée, vous prendrez de vos pois, les écraserez, & passerez dans une passoire ou tamis, & mouillerez de votre bouillon de racines. Ces sortes de potages se trouvent bon sur Mer.

Ces

Ces legumes se peuvent garder six ou sept mois, en prenant soin, comme ordinairement ces sortes de legumes ne se peuvent conserver sur Mer que fort peu de tems, c'est pourquoi je donne ici la manière de les conserver, en ayant fait l'épreuve moi-même en pareille occasion, & on s'en sert aussi pour faire des sausses Robert, que l'on peut mettre dessus toutes sortes de viandes. Il n'y a qu'à mettre un morceau de beurre dans une casserole, avec une pincte de farine, & le faites roussir; mettez-y vos Oignons, & les passez un peu avec; après quoi, mouillez-les avec de l'eau ou du bouillon ou jus, si vous en avez, assaisonnez avec sel, un peu de poivre, ajoutez-y un peu de moutarde, si vous en avez, un filet de vinaigre, en servant.

Anguilles en Roulade.

Ayez des Anguilles, les plus grosses sont les meilleures, fendez-les depuis la tête jusqu'à la queue, par le ventre; tirez-en l'arête, coupez la tête, poudrez-les de sel, poivre, fines herbes, fines épices, salpêtre, le tout modérément, laissez-les ainsi jusqu'au lendemain; ensuite, vous les roulerez le plus serré qu'il vous sera possible; pliez-les d'un ruban de fil, large de deux doigts qui croise bien l'un sur l'autre, & serrez votre rouleau d'Anguille le plus qu'il vous sera possible. Quand toutes vos Anguilles seront ainsi apprêtées, mettez dans une casserole, un couple de bouteilles de vin blanc, du sel, poivre, clous de girofle, basilic, thym, laurier; mettez-y vos Anguilles, & achevez de les mouiller d'eau, qu'elles puissent tremper, y mettez quelques oignons coupez en tranches, & les faites

14 L E C H E S I N D I E R

les bouillir l'espace d'un quart d'heure , tout au plus. Ensuite , laissez-les refroidir , étant froides , tirez-les & faites bouillir leur court-bouillon , & le passez dans un tamis ; ensuite , laissez-le refroidir ; étant froid , mettez vos Anguilles dans un petit baril ou vaisseau de terre , pour pouvoir les transporter , & mêlez leur court-bouillon par-dessus , pour qu'elles ne prennent point d'air , ou bien servez-vous d'huile , faites boucher votre baril ou pot , & les tenez dans un lieu froid. Vous y pouvez ajouter une bouteille de vinaigre. La même opération se fait pour les Lamproyes.

Lamproyes à la Daube.

Dépoüillez vos Lamproyes , ou bien les limonnez , fendez-les , depuis la tête jusqu'à la queue , par le ventre , & les lavez bien proprement ; étant lavés , poudrez-les de salpêtre , sel , poivre , fines herbes , fines épices , faites leur reprendre la figure de Lamproyes , & les roulez en rond , & passez une brochette , au travers & la ficellez , faites la même cérémonie à toutes vos Lamproyes , & les laissez du soir au lendemain. Pour une douzaine de Lamproyes , mettez deux bouteilles de vin blanc , une bouteille de vinaigre , arrangez vos Lamproyes dans une casserole , & faites bouillir votre vin & votre vinaigre à part , & le vercez sur vos Lamproyes , & achevez de les couvrir avec de l'eau bouillante , & les assaisonnez de sel , poivre , clous , basilic , thûn , laurier ; laissez-les cuire environ un demi quart d'heure , & les laissez refroidir dans leur court-bouillon : étant froides , mettez-les dans des petits pots , séparément les uns des autres , avec

avec quelques feuilles de laurier, & poivre en grains, & les couvrez d'un beurre raffiné, ou bien, vous les pouvez mettre dans des petits barils ou pots, en les couvrant d'huile, elles se conserveront encore mieux qu'avec le beurre: on peut les servir froides ou chaudes. Vous pouvez aussi en faire frire, quand elles seront limonnées, il n'y a qu'à les poudrer de sel, & les laisser jusqu'au lendemain; ensuite, vous les essuyez, les poudrez de farine, & les faites frire dans de l'huile; étant frites & froides, arrangez-les dans un baril, & les assaisonnez d'un peu de sel, clous de girofle, feuilles de laurier, lit par lit, & les couvrez d'huile, & faites boucher le baril, & le tenez dans un lieu froid: on les peut manger froides, ou bien les faire frire, ou bien les paner de mie de pain, autrement biscuit pilé. On les sert avec une remoulade, ou bien une petite sausse à l'échalote, & un filet de vinaigre, après qu'elles ont été grillées.

Esturgeon Mariné.

Fendez votre Esturgeon, vuidéz-le & lavez-le, & le coupez en tronçons, mettez de l'eau dans une poissonnière, quelques bouteilles de vin blanc, & un tiers autant de vinaigre, qu'il y a de l'eau, & l'assaisonnez de sel, poivre, clous, basilic, thin, laurier, oignons coupez en tranches, & le faites bouillir, & quand il bouillira, vous goûterez votre court-bouillon; il faut que le sel domine, & ensuite vous y mettrez votre Esturgeon, & le laisserez bouillir une bonne demi-heure, après quoi, vous le laisserez refroidir; étant froid, vous le tirerez & l'arrangerez dans un baril, & ferez rebouillir le

C 2

court.

court-bouillon , & le passerez dans un tamis : vous observerez que le vinaigre domine , & que le court-bouillon soit d'un grand goût , & le laisserez refroidir ; étant froid , mettez-le par-dessus votre Esturgeon , & le couvrez de beurre raffiné , de peur qu'il ne s'évente , ou bien servez-vous d'huile comme ci-devant. Le saumon se fait de même , excepté qu'on le fend en deux après , où coupé par morceaux , le tout se mange froid ou chaud.

Cerf , Biche , ou Venaison en Pot.

Il faut prendre le cuisseau de derrière , couvrez-le de bardes de lard dessus , & dessous , & le faites cuire au four ; étant cuit , vous le laisserez refroidir , & en ôterez les peaux & les nerfs , & hacherez bien le maigre le plus fin qu'il vous sera possible ; étant haché , vous l'assaisonerez de sel , poivre , & concassé ; ensuite , vous le ferez piler ; étant bien pilé , vous l'arrangerez dans des Pots de terre , de telles grandeurs que vous jugerez à propos , bien pressé , lit par lit , que le tout se rassemble , comme si ce n'étoit qu'une pièce. Le Pot étant rempli à un doigt de distance , vous y joindrez par-dessus du beurre fondu , ou bien du suif de mouton , qui vaut encore mieux que le beurre. Vous pouvez aussi couper du lard en petits dez , & le faire cuire , pour ainsi-dire , tout à fait , & le mêlez avec la même composition : vous pouvez en faire du sanglier , du bœuf , du veau , & du mouton , de la même manière. Au lieu de le mettre cuire au four , vous pouvez le mettre à la braise , il en sera beaucoup meilleur : vous pouvez faire des lièvres de même.

Bœuf

Bœuf en Pot.

Prenez du maigre de Bœuf, un morceau de lard, hachez bien le tout, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules, pointe d'ail, échalotes, truffes, si vous en avez, trois ou quatre œufs, suivant la quantité de viande; le tout étant bien haché, vous y mêlerez du lard en petits dez, & du jambon, si on en a, & vous l'arrangerez dans des Pots comme ci devant; & le ferez cuire au four; étant cuit, vous le fôurrerez avec une cuillère, pour le rendre mo, & le laisserez refroidir. Vous mettrez, par-dessus, du suif de mouton pour le conserver. Vous pouvez faire de même du lièvre & du lapin, le tout se conservera dans un lien temperé, & il est bon que les Pots ne tiennent pas plus de quatre livres pesant.

Tête de Cochon en Balon.

Il faut prendre une hure de Porc: étant bien échaudée, vous en levez la peau proprement: vous prenez la chair du cou, & la coupez par petites tranches, que vous mettez dans un plat, & l'assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules hachées, & de la rocambole, le tout bien mêlé ensemble: coupez autant de tranches de jambon maigre, comme de Porc; mettez la peau de la hure dans une casserole de sa grandeur; ensuite, il faut la remplir de cette manière: faites un lit de petites tranches de Porc, qui sont assaisonnez; un lit de tranches de jambon, un lit de truffes coupées par tranches, si vous en avez, un lit de tranches de jambon, & un lit de filets de canards, & un

38 L E C U I S I N I E R

de volailles, d'intervalles, en intervalles, jusqu'à ce qu'elle soit pleine; sans oublier des pistaches, & poivre concassé à chaque lit, ramenez la peau par-dessus, & la cousez bien, la mettez dans une serviette & la bien ficeler. Garnissez une marmite de bardes de lard, de tranches de bœuf; mettez au fond des oignons coupez en tranches, du basilic, du thym, du laurier: mettez-y votre tête en Balon, & l'assaisonnez dessus comme dessous avec un couple de poignées de sel suffisamment, & la couvrez de bardes de lard, & de bœuf, & un couple de bouteilles de bon vin blanc; achevez de la mouiller d'eau ou de bouillon, & la faites cuire, feu dessus & dessous; étant cuite, laissez-la refroidir dans sa braise; étant froide, tirez-la, & la déficelez, & en ôtez le linge: pliez une serviette sur un plat, dressez le Balon dessus, & le garnissez de persil, & le servez pour Entremets. On peut se servir d'une hure de sanglier au lieu de Cochon, & accommodée de la même manière, elle se peut garder plus d'un an ou de quinze mois: étant cuite & froide, la mettant dans un baril de sa grosseur, la garnissant de sain-doux tout autour, dessus & de dessous, & que le baril soit bien plein & bien bouché, & gardez-la dans un lieu temperé, & elle pourra se transporter aussi loin qu'on voudra, & cela peut servir aussi-bien en Terre qu'en Mer.



CHAP.

CHAPITRE II.

Des petits Entremets chauds.

Ragoût de Palais de Bœuf.

Prenez des Palais de Bœuf qui soient cuits, levez-en proprement la peau, & les nettoyez autour, les coupez par petites tranches, & les mettez dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet, & quelques champignons; passez le tout ensemble sur un fourneau: étant passé, mouillez-le de jus, & assaisonnez-le de sel, de poivre, & le laissez mijonner à petit feu: étant cuit, dégraissez-le bien & le liez de coulis, ou bien de coulis de perdrix; observez que le Ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, & le dressez proprement dans un plat, & le servez chaudement pour Entremets.

Autre Ragoût de Palais de Bœuf, à l'Italienne.

Prenez des Palais de Bœuf qui soient cuits, levez-en proprement la peau de dessus, & les nettoyez autour; coupez-les en dez, mettez-les dans une casserole avec un demi verre d'huile, un verre de vin blanc & de coulis, un bouquet, laissez-les mijonner tout doucement; observez

qu'il soit d'un bon goût, & les dégraissez bien, & les dressez dans votre plat, & servez chaudement pour Entremêts.

Autre Palais de Bœuf, au gratin.

Ayez des Palais de Bœuf qui soient cuits, levez-en proprement la peau de dessus, ayez du parmesan rapé; mettez-le dans le fond de votre plat avec un peu de coulis, arrangez-y vos Palais de Bœuf, & ensuite, arrosez-les avec du coulis, & achevez de les couvrir de parmesan par-dessus, & le faites prendre couleur au four, & en servant un peu d'essence, & un jus de citron, & servez chaudement pour Entremêts.

Oreilles de Veau.

Prenez des Oreilles de Veau échaudées & blanchies proprement; foncez une casserole de bardes de lard, & y arrangez vos Oreilles de Veau; assaisonnez de sel, poivre, basilic en branches, & oignons en tranches, & citron en tranches; ensuite, achevez de le couvrir dessus comme dessous; mouillez-les d'eau, & les faites cuire; prenez le blanc d'une poularde, ou d'un poulet, ou autres volailles, avec un petit morceau de graisse de bœuf, un morceau de lard blanchi, une tétine de veau blanchie; mettez le tout sur la table, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, & ciboules hachées, & quelques champignons, un morceau de mie de pain euite dans du lait, & deux ou trois jaunes d'œufs crus: le tout étant bien haché, mettez-le sur un plat; & vos Oreilles de Veau étant euites, tirez-les égoutter; ensuite, farcissez les

Oreil-

Oreilles entre les deux peaux, que vous aurez défait bien proprement ; étant toutes farcies, trempez-les dans de l'œuf battu, & les panez de mie de pain, & les faites frire, étant frites, dressez-les dans un petit plat, & les garnissez de persil, & servez chaudement pour Entremets. Une autre fois vous farcissez vos Oreilles en dedans, & les roulez en cornet ; ensuite, trempez-les dans de l'œuf battu, panez-les de mie de pain, & les faites frire ; étant frites & de belles couleurs, dressez-les, & les garnissez de persil frit, & servez chaudement pour Entremets.

Anchois en Canapées.

Prenez des Anchois, & les faites laver, fendez-les en deux, & en ôtez l'arrête ; ensuite, coupez des petites tranches de pain de la largeur d'un pouce, long comme le doigt, & les faites frire dans du beurre ; observez la grandeur du plat que vous voulez faire : poudrez votre plat de parmesan rapé, un peu de persil & de ciboules hachées, & y arrangez vos pains frites, & les arrosez de coulis, & sur chaque morceau de pain, la moitié d'un Anchois, & un peu de coulis, & un peu de persil & ciboules, & poudrez de parmesan ; après, encore un rang, & que les morceaux se croisent les uns sur les autres, en se soutenant d'une pointe à l'autre, & l'achevez de même ; ensuite, mettez-le au four pour prendre couleur, ou sous un couvercle de martière, & servez chaudement pour Entremets, en y mettant un jus de citron en servant.

Anchois en Allumettes.

Prenez des Anchois & les faites laver, étant lavez, fendez-les en deux, & on ôtez l'arrête, & les faites tremper dans du vin blanc; faites une pâte de cette manière: prenez de la farine la quantité que vous jugerez à propos, & la détrempez avec du vin ou de la bière; ayez de la friture toute prête sur un feu vif, mettez vos Anchois dans la pâte, & les jetez vite dans la friture les uns après les autres; & qu'ils ne s'attachent point les uns sur les autres; ensuite, étant de belles couleurs, tirez-les égouter, & faites frire du persil; dressez vos Allumettes dans un plat, & les garnissez de persil frit, & servez d'abord pour Entremêts. Une autrefois, vous pouvez les tremper dans de l'œuf battu, les paner de mie de pain, & les faire frire de même. Une autres fois vous pouvez reformer vos Anchois en y mettant de la farce des volailles, & les deux moitié d'Anchois, les mettre l'une contre l'autre.

Amourettes.

C'est une chose qui se prend ordinairement dans les reins de mouton & de veau, c'est une amœle, quand on fend le mouton ou le veau, qui se trouve dans les reins; étant fendu, vous en faites ramasser la quantité dont vous avez besoin, & les coupez en morceaux de cinq à six pouces de long, & les mettez dans une casserole avec un peu d'ognon coupé en petites tranches, du persil en branches, un peu de basilic, assaisonné de sel, & de poivre, le jus d'un couple de citrons, ou bien de vinaigre, d'un ver-

verre d'eau ; & les laissez mariner un couple d'heures ; ensuite, tirez-les égoutter, & les poudrez de farine, & les faites frire, qu'elles soient bien croquantes & moelleuses ; étant friées, dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entremets. Une autre fois vous pouvez faire une pâte, en mettant dans une casserole une poignée de farine, & un couple d'œufs, & la détrempier avec de la bière, ou du vin blanc, en y ajoutant un demi verre d'huile, & un peu de sel, si l'on veut, cela dépend de l'Officier qui travaille.

Roties de Jambon.

Coupez du Jambon en tranches, ni trop minces, ni trop épaisses, & les parez bien proprement ; c'est-à-dire, en les rendant pointues par les deux bouts. Ensuite, arrangez-les dans une casserole, & y mettez un peu de lard fondu. Couvrez votre casserole, & la mettez suer tout doucement sur un fourneau. Quand vos tranches de Jambon auront pris couleur d'un côté, vous les tournerez de l'autre ; ensuite, vous les tirez de la casserole, & y mettez des tranches de pain, de la longueur & de la largeur de vos tranches de Jambon, auxquelles vous ferez aussi prendre couleur des deux côtés. Ensuite, tirez vos tranches de pain de la casserole, & y jetez une pincée de farine, & la mouillez d'un peu de jus ou de bouillon, ajoutez-y un peu de roulis ordinaire, & l'assaisonnez de quelques champignons, ciboules entières, gouffes d'ail, un verre de vin de Champagne, quelques tranches de citron ; faites bouillir le tout ensemble, & le dégraissez bien. Etant bien dégraissé,

pas.

passiez-le dans un tamis de soie, & le remettez dans une casserole; & y ajoutez vos roties de jambon, & les tenez chaudement. Etant prêt à servir, mettez vos roties de pain dans le fond de votre plat, & posez une tranche de Jambon sur chaque rotie de pain; mettez votre sausse par-dessus, & servez chaudement pour Entre-mets.

Autre Roties de Jambon.

Ayez des tranches de jambon, coupées comme celles ci-dessus. Prenez une noix de veau & la coupez en tranches fort minces, mais un peu plus larges que celles de Jambon, & les aplâtissez bien avec le couperet. Ensuite, étendez-les sur la table, & les assaisonnez de persil, ciboules hachées, champignons hachés & truffes, si vous en avez, basilic haché, pointe d'échalotes, une pincée de poivre concassé. Puis, trempez vos tranches de Jambon dans des œufs batus, & ensuite, mettez-les sur vos tranches de veau, & redoublez le veau par-dessus le bord de vos tranches de Jambon tout autour. Ensuite, garnissez une casserole de quelques bardes de lard, & y arrangez vos roties; couvrez-les d'autres bardes de lard, quelques feuilles de laurier, & les mouillez d'un verre de vin de Champagne. Couvrez bien votre casserole, & les mettez cuire tout doucement feu dessus & dessous. Vos Roties étant cuites & prêtes à servir, tirez-les, & les dressez dans le plat où vous voulez les servir. Tirez les bardes de votre casserole, & dégraissez bien le reste; mettez-y un peu de coulis & de jus, avec un jus de citron; faites-le bouillir, passez-le dans un

un tamis de soie ; jettez-le sur vos Roties, & servez chaudement pour Entremêts.

Roties de Rognons de Veau.

Pour bien faire les Roties de Rognons de Veau, il faut avoir le Rognon d'une longe de Veau cuite à la broche, avec la graisse, & la faites hacher; ensuite, mettez-le dans le mortier, faites une pâte Royale avec un peu d'eau, de la grosseur d'une noix de beurre, & mettez la casserole sur le feu, & y mettez à proportion de l'eau, de la farine, & le remuez avec une cuillère de bois, jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole; ensuite, mettez votre pâte avec le Rognon dans le mortier, & y mettez une pincée de persil haché, & cinq à six œufs blanc & jaune, & le faites bien piler, assonnez-le de sel, ensuite, étant pilé, mettez-y de l'écorce de citron confit, & dressez votre composition sur des petites tranches de pain, qui sont coupez en long & en cœur, ou carré, & les arrangez dans une tourtière ou plat, & les faites cuire au four ou sous un couvercle de tourtière; étant de belles couleurs, poudrez-les de sucre, & les glacez avec la pèler ouge, dressez-les dans leur plat, & les servez pour Entremêts.

Roties de Rognons de Veau, d'une autre façon.

Prenez un Rognon de Veau, tout comme celui ci-devant, & les hachez, assaisonné de sel, persil haché, de l'écorce de citron confit, six jaunes d'œufs, & faites fouetter les blancs en neige ;

votre Rognon étant haché, & les mêlez avec vos blancs d'œufs, & les formez sur des petites tranches de pain, quarées, ou en long: étant formez proprement, faites-les cuire au four ou sous un couvercle; étant cuits, tirez-les, & les poudrez de sucre, & les remettez au four: on les glacez avec une péle rouge; étant glacez, dressez-les, & les servez pour Entremets.

Autres Roties de Rognon de Veau.

Prenez un Rognon de Veau, & le hachez avec la graisse, assaisonné de sel, persil haché, de l'écorce confite; cassez six œufs blancs & jaunes, & les mettez avec votre Rognon; le tout étant bien haché, vous formerez vos Roties de Rognon de Veau, comme les autres ci-devant, & les faites frire dans du sein-doux: étant frit comme il faut, tirez-les égouter, & les poudrez de sucre; ensuite, glacez-les avec la péle rouge; étant glacez, dressez-les, & les servez chaudement pour Entremets.

Ragoût de Ris de Veau.

Lavez bien les Ris de Veau, & les faites blanchir dans de l'eau bouillante; étant blanchis, mettez-les dedans l'eau froide, les retirer sur un linge, les bien essuyer, & les détachez, & les mettez dans une casserole; avec un peu de lard fondu & un bouquet; assaisonné de sel, poivre, des petits champignons, ou mousserons, quelques truffes coupées en tranches; passez le tout sur un fourneau: étant passé, poudrez-les d'une pincée de farine, mouillez-les de jus, ou bouillon, & les laissez cuire à petit feu; étant cuits,
de.

dégraissés le bien, & les liez de roglis. Voyez que le Ragout soit d'un bon goût, & le dressez proprement dans un plat, & le servez chaudement pour Extrémets. Quand on voudra l'avoir au blanc, il n'y a qu'à le mouïller avec du bouillon & une liaison d'œufs, & pouvez vous en servir pour mettre sur quelques petites Entrées, il n'y a qu'à les couper par petits morceaux.

Ris de Veau à la Dauphine.

Prenez les plus gros Ris de Veau que vous pourrez trouver, & les faites blanchir, étant blanchis, tirez-les, & les mettez dans de l'eau froide; ensuite, les séparez; fendez-les par le côté avec un couteau, & remplissez les trous que vous aurez faits de farce de poulets, dont vous trouverez la manière de la faire au Chapitre des Farces; ensuite, prenez une casserole garnie de bardes de lard & de tranches de Veau, & l'affaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices, quelques ciboules entières, & un oignon coupé par tranches: les Ris de Veau étant farcis, les arrangez dans la casserole, & les assaisonnez ensuite, les achevez de couvrir de tranches de Veau, & de bardes de lard, & mettez un couvercle sur la casserole, avec du feu dessus & dessous, jusqu'à ce qu'ils soient cuits, tirez-les de leur braise, & ôtez les bardes de lard, & y mettez une cuillerée de bon bouillon, & les faites bouillir: ensuite, passez le bouillon dans un tamis de soie, & le dégraissez, & remettez le bouillon dans une casserole, & le faites rissier jusqu'à ce qu'il se réduise en caramel, & y remettez vos Ris de Veau pour qu'ils se glacent.

Etant

Etant prêt à servir, mettez une Essence dans votre plat, & votre Ris de Veau par-dessus.

Ris de Veau à la Dauphine, aux Ecrevices.

Les Ris de Veau farcis, étant cuits à la braïse, comme il est marqué ci-dessus, tirez-les de leur braïse, & les laissez égoûter, & les tenez chaudement; faites une glace de leur nourriture comme aux autres ci-devant, & les dressez de même dans le plat que vous voulez servir; mettez dessous un ragoût d'Ecrevices ou coulis, & servez chaudement pour Entremets. On sert aussi des Ris de Veau à la Dauphine, aux huîtres: on trouvera la manière de faire le ragoût d'huîtres au Chapitre des Huîtres.

Ris de Veau en Pricandeaux.

Prenez de gros Ris de Veau, & les faites bien tremper; ensuite, faites-les blanchir; étant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide, & les détachez, & les piquez de menus lard: étant bien piqués, mettez-les dans une casserole, le lard en dessous, avec une cuillerée de bouillon, & quelques morceaux de Veau, & tranches de jambon, & les faites cuire; vos Ris de Veau étant cuits, tirez-les, & passez le bouillon dans un tamis de soie; & le remettez sur le feu pour le faire tarir, jusqu'à ce qu'il se réduise en caramel, & y remettez vos Ris de Veau, & couvrez votre casserole, & les mettez sur la cendre chaude, afin qu'ils se glacent plus aisément: étant prêt à servir, dressez-les dans leur plat, & mouillez ce qui est attaché d'un peu de bouillon, & d'un peu de coulis pour le détacher: voyez que le coulis soit

soit d'un bon goût, & le passez dans un tamis, & le mettez dessous les Ris de Veau, & le servez pour Entremets.

Ris de Veau piqué, à la broche.

Les Ris de Veau étant piqués de menu lard, passez-les à un bâtonnet, & les attachez à la broche, & les mettez cuire; étant cuits & de belles couleurs, tirez-les, & les dressez proprement dans le plat où l'on les veut servir, & y mettez une essence de jambon dessous, ou bien du jus, & un jus d'orange, & le servez chaudement pour Entremets. On les peut aussi faire cuire à la broche, sans les piquer, mettant une petite farce dans le corps du Ris.

Ris de Veau, aux fines herbes.

Garnissez le fond d'une casserole de bardes de lard, & de petites tranches de veau, assaisonné de sel, poivre, fines herbes, & tant soit peu de fines épices, quelques tranches d'ognons, & quelques ciboules entières: les Ris de Veau étant blanchis, détachez-les, & les arrangez dans leur casserole, les assaisonnez dessus comme dessous, & les couvrez de tranches de veau, & de bardes de lard; couvrez votre casserole, & les mettez cuire feu dessus comme dessous; étant cuits, tirez-les, & les dressez dans un plat ou une tourtière, panez-les d'une mie de pain, & les faites prendre couleur: prenez des truffes vertes, les pelez, & les hachez bien menues, & les mettez dans une casserole avec du beurre, & du jus, & les mettez mijonner à petit feu; voyez que le coulis soit

d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe: vuidez-les dans le plat que vous voulez servir; ensuite, les Ris de Veau, ayant pris une belle couleur, tirez-les, & les laissez égoûter; ensuite, arrangez-les dans le plat où est le coulis, & les servez chaudement pour Entremêts; si vous n'avez point de truffes, mettez-y une essence de jambon & un jus d'orange, ou un jus de citron, & vos Ris de Veau par-dessus, & servez chaudement pour Entremêts.

Autre Ris de Veau farcis, aux fines herbes.

Les Ris de Veau étant blanchis, fendez-les par le côté, & les farcissez de la même manière que ceux qui sont marquez ci-devant; prenez autant de feuilles de papier que vous avez de Ris de Veau; mettez une barde de lard sur chaque feuille de papier; & ensuite, une petite tranche de jambon, assaisonné de sel, poivre, fines herbes, & tant-soit-peu de fines épices, persil haché, & de ciboules; mettez sur chaque feuille de papier son Ris de Veau farcis, & les assaisonnez dessus comme dessous, & les enveloppez dessus d'une tranche de veau bien mince, & d'une barde de lard, & les pliez bien de leurs feuilles de papier, & les ficeler, & les tremper dans une pâte claire; mettez-les dedans la cendre chaude au coin du foyer, & arrangez vos Ris de Veau dessus, & les couvrez de cendre chaude, & avoir soin d'y en mettre de tems en tems, & les laisser cuire pendant deux heures: étant cuits, les tirer, & les ôter du papier, & les dresser proprement dans le plat, ou vous les vou-

voulez servir, & y mettez une essence de jambon dessus, & le servez chaudement pour Entremets; au lieu de les faire cuire à la cendre, vous pouvez les faire cuire au four, ou sous une tourtière, & les servir avec une sauce à l'Espagnole.

Ris de Veau Marinés.

Prenez des Ris de Veau, & les faites dégorger; ensuite, faites-les blanchir: étant blanchis, coupez-les en gros filets, & les mettez dans une casserole avec du sel, poivre, basilic, oignon en tranches, du vinaigre, ou bien un jus de citron, un morceau de beurre & du bottillon; mettez-les sur le feu pour les faire prendre du goût: étant assez Marinés, tirez-les égoûter, cassez deux œufs, & les batez, & y trempez vos Ris de Veau dedans, & les panez de mie de pain, & les faites frire dans du sein-doux; étant frit, dressez-les dans leur plat, & les garnissez de persil frit, & servez chaudement pour Entremets. Une autre fois, vous les pouvez poudrer de farine, & les frire, & servir de même.

Ragoût de Foies gras, pour Entremets.

Prenez des Foies gras, & en ôtez l'amer, & les faites blanchir: étant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide, mettez dans une casserole de petits champignons, des mousserons, des truffes, coupez par tranches, avec un bouquet; mouillez le tout de jus, & le laissez mitonner à petit feu; étant à demi cuit, mettez-y les Foies, & l'achevez de faire cuire, prenant garde que les Foies ne cuisent trop; dégraissez-les bien, &

les liez d'une essence ou coulis; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe; dressez proprement les Foies dans le plat que vous voulez les servir; mettez la sausse & garnissez dessus, & les servez chaudement pour Entremets. Une autre fois, au lieu de faire cuire vos Foies dans la casserole, faites-les cuire entre des bardes de lard, & au four: étant cuits, les dresserez proprement dans le plat que vous voulez servir, & la même sausse que ci-devant, ou bien une sausse à l'Espagnole.

*Autre Ragoût de Foies gras pour Entremets,
aux Gratins.*

Il faut avoir de bons Foies gras, en ôter l'amer, & les faire blanchir. Étant blanchis, prenez les plus mauvais, & les hachez avec des champignons, truffes, persil, ciboule, un peu de lard, de jambon cuit, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices; hachez bien le tout, & prenez le plat où vous voulez servir vos Foies; mettez votre hachis de Foies; ensuite, arrangez-y vos Foies, & les assaisonnez de sel, & de poivre. Couvrez-les de bardes de lard, & les faites cuire au four: étant cuits, ôtez les bardes de lard; dégraissez-les bien, & mettez un jus de citron par-dessus, avec un peu de coulis par-dessus, & servez chaudement pour Entremets. Une autre fois, vous les pouvez servir panés de parmesan. Cela s'appelle des Foies au Gratin au parmesan. Vous les pouvez mettre aussi dans une quaille de papier, en y mettant une petite farce, comme il est marqué ci-dessus; ensuite, arrangez-y tous vos Foies dessus, avec quelques bar-

bardes de lard par-dessus ; étant cuits , ôtez les bardes de lard , mettez-y un jus de citron par-dessus , & servez chaudement pour Entrée.

Entremets de Foies gras, en Crépine.

Ayez des Foies gras , ôtez-en l'amer , & les faites blanchir ; étant blanchis , mettez-les dans de l'eau froide ; tirez-les égoutter , prenez quelques autres Foies de volailles : étant blanchis de même , vous les mettez sur une table avec un peu de persil , ciboule , champignons , un peu de lard rapé , & quelques blancs de volailles ; hachez bien le tout , & l'assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices ; une pointe de rocambole , un couple d'œufs , blanc & jaune ; prenez de la Crépine de veau , coupez-la par morceaux grands comme la main , & mettez dans chaque morceau un peu de cette farce ; ensuite , mettez dans chaque morceau un Foie gras , & un peu de farce par-dessus , & les tournez sans-dessus-dessous. Mettez dans une tourtière quelques petites bardes de lard ; & y arrangez vos Foies. Faites fondre , ensuite , un peu de beurre , versez-le dessus , & les panez de mie de pain. Faites-les cuire au four ou sous un couvercle ; observez qu'ils soient d'une belle couleur , & les dressez dans leur plat , avec un jus lié , & un jus d'orange , & servez chaudement pour Entremets.

Autre Foies gras , en Crépine.

Ayez des Foies , nettoyez & blanchis comme ceux ci-dessus ; ayez aussi quelques ris de veau coupez en filets , & des champignons ; mettez-

les dans une casserole ; mouillez-les de jus & de coulis ; ajoutez-y du jambon cuit coupé en dez : prenez vos Foies , coupez-les en deux ou trois morceaux , & les jetez dans votre casserole ; faites mijonner le tout ; observez qu'il soit d'un bon goût , & y mettez un jus de citron , & que la saulle ne soit pas trop longue : ôtez-les de dessus le feu , & y mettez huit jaunes d'œufs ; & faites fouetter les blancs en neige. Prenez , ensuite , une petite casserole , & la garnissez de bardes de lard bien minces ; mettez-y une Crêpine de veau ; vos blancs d'œufs étant batus , mettez-les avec vos Foies , & mêlez bien le tout ensemble , & le mettez dans votre Crêpine ; ensuite , pliez votre Crêpine par-dessus , & y mettez quelques bardes de lard , & la faites cuire au four , ou sur de la braise , feu dessus & dessous. Étant cuite , tournez-la sans-dessus-dessous , dégraissez-la bien , & la dressez dans son plat , avec une petite essence par-dessus , & servez chaudement pour Entremets.

Langues de Canards , & d'Oies.

Faites un amas de Langues de Canards , autant que vous pourrez ; cependant avec une cinquantaine on peut en faire un petit plat c'est la même chose ; échaudez-les , étant échaudés , vous mettrez quelques bardes de lard dans une casserole ; ensuite , mettez-y vos Langues de Canards ou d'Oies , avec quelques ognons coupez en tranches , un peu de basilic en branches ; assaisonnez-les de sel , de poivre , tranches de citron , & couvrez-les d'une bardes de lard ; & les mouiller d'une cuillerée de bouillon , & les faites cuire : étant cuites , tirez-les égoûter ,

ter, & les mettez dans une essence de jambon, ou dans une fausse à l'Italienne, & les mettez un moment sur le feu pour leur faire prendre du goût; étant prêtes à servir, observez qu'elles soient d'un bon goût, & y mettez un jus de citron, & servez chaudement pour Entremêts. Une autre fois, si vous pouvez les mettre au coulis d'écrevices & queuës. Une autrefois, vous pouvez les garnir de quelques champignons, & truffes, & rognons de coq, & crêtes, coupez en filets.

Manière d'accommoder des Crêtes de Coq.

Prenez des Crêtes, mettez-les dans une casserole, avec de l'eau, & les mettez sur le feu, & quand l'eau commencera à chauffer, vous verrez si la peau s'enlève, & desqu'elle s'enlèvera, vous les ôterez de dessus le feu, & les nettoyez proprement, & les laisserez dégorger, pour que le sang en sorte. Ensuite, mettez-les dans une petite marmite, avec un morceau de beurre, manié dans de la farine, & de l'eau; du sel, quelques tranches de citron, & les faites cuire; étant cuites, vous vous en servez pour ce que vous en aurez besoin.

Entremêts de Ragout de Crêtes.

Prenez des champignons que vous coupez par morceaux; mettez-les dans une casserole, avec un bouquet, des truffes, coupez en tranches, si vous en avez; mouillez vos champignons d'un peu de jus & de coulis, & les faites mitonner tout doucement. Ensuite, mettez-y des Crêtes, & un jus de citron, & ôtez votre bouquet. Observez qu'il soit de bon goût, &

56 L E C U I S I N I E R

le dressez proprement pour un petit Entremets chaud.

Entremets de Ragout de Crêtes, au blanc.

Prenez une casserole , mettez-y un morceau de beurre , & un bouquet, avec des champignons coupez en morceaux, truffes , si vous en avez , & mouffez. Passez le tout quelques tours au feu, poudrez le d'une pincée de farine , mouillez-le d'un peu de bouillon , assaisonnez-le de sel , & de poivre , & le mettez cuire à petit feu. Ensuite , mettez -y vos Crêtes , & les liez d'une liaison de jaunes d'œufs , avec un peu de muscade. Observez qu'elles soient d'un bon goût , & servez chaudement pour Entremets , ou pour ce que vous jugerez à propos , ou pour des Entrées qui demandent des Ragoûts de ris de veau , & de Crêtes..

Autres Entremets de Crêtes.

Prenez un morceau de lard blanchi , une tétine de veau , quelques blancs de volailles & de perdrix ; faites hacher le tout ensemble , & l'assaisonnez de sel , de poivre , fines herbes , fines épices , quelques champignons hachez , un jaune d'œuf ; achevez de hacher bien le tout ; prenez , ensuite , de belles Crêtes à moitié cuites ; ouvrez-les , & les remplissez de votre petite farce. Après cela , mettez quelques bardes de lard dans une casserole , avec quelques petites tranches de veau ; arrangez-y vos Crêtes , & y mettez quelques tranches de citron , une branche de basilic ; achevez de mettre quelques bardes de lard dessus , & les mouillez d'une petite cuillerée de
de

de bouillon; achevez de les faire cuire tout doucement; étant cuites, tirez-les égoûter; mettez un peu de coulis dans le fond du plat où vous voulez les servir, dressez-y vos Crêtes, & faites qu'elles se tiennent toutes droites, comme sur la tête du coq; mettez-les sur un petit fourneau, afin qu'elles s'attachent au plat; étant comme il faut, mettez une essence par-dessus, & les servez chaudement pour Entremêts.

Entremêts d'un Ragout Mêlé.

Prenez une casserole, mettez-y un morceau de beurre, un bouquet, quelques champignons, truffes, & mousserons; passez le tout un moment sur le feu, & le poudrez d'une pincée de farine; mouillez-le ensuite, d'une cuillerée de bouillon, & l'assaisonnez de sel, & de poivre; laissez-le bouillir un moment; ensuite, mettez-y des Crêtes, & des rognons de coq, avec des foies gras, ris d'agneaux: observez qu'il soit d'un bon goût, liez-le d'une liaison d'œuf, & servez chaudement pour Entremêts. Si vous voulez le servir au roux, au lieu de le mouiller de bouillon, vous n'avez qu'à le mouiller de jus, & le lier de votre coulis.

Panache, autrement, Oreilles de Cochon.

Panache, ce que l'on appelle des Oreilles de Cochon, on en fait différents usages pour des Entremêts, après les avoir fait cuire dans un bon assaisonnement.

58 LE CUISINIER

Menu de Rois.

Prenez des oreilles de cochon, & les coupez par la moitié ; ensuite, coupez-les en filets fort fines, mettez-les sur un plat ; coupez des oignons, en tranches, & ensuite, mettez-les en filets comme les oreilles ; prenez une casserole, & y mettez un morceau de beurre, & y mettez vos oignons, & les passez quelques tours ; mettez-y les oreilles, & les passez quelques tours ; ensuite, poudrez-les d'une pincée de farine, & les mouillez de jus, & les laissez mitonner ; étant prêt à servir, mettez-y un peu de coulis & de moutarde ; observez qu'elles soient de bon goût, & les dressez dans leur plat, & servez chaudement pour Entremêts.

Oreilles de Cochon au Gratin.

Prenez quelques foies de volailles, & les hachez avec du persil, ciboules, champignons, un peu de lard rapé, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices ; mêlez ce petit assaisonnement dans le plat que vous voulez servir, avec un peu de coulis ; & mêlez le tout, & y arrangez les oreilles de Cochon, & un peu de coulis par-dessus, & les poudrez de parmesan, & les mettez au four, afin qu'elles se puissent attacher au fond du plat ; étant de belles couleurs, tirez-les, & les rafraichissez d'un peu de coulis, & servez chaudement pour Entremêts.

Ragoût de petits Oeufs, & de Rognons de Coq.

Faites blanchir les Rognons, & les petits Oeufs ; étant blanchis, mettez-les dans de l'eau froide ; tirez les Rognons de Coq, mettez-les dans une casserole, avec des petits champignons,

gnons, quelques moufférons, & truffes, & un bouquet; assaisonné, de poivre, sel; mouillez-les de jus de veau, & les laissez mitonner à petit feu: étant cuits, dégraissez-les bien, & y mettez les petits Oeufs, après avoir levé une petite peau qui est dessus, & les liez de coulis, & y ajoutez un peu d'essence de jambon; voyez que le Ragoût soit d'un bon goût, & les dressez dans son plat, & les servez chaudement pour Entremêts. Une autre fois, vous poudrez d'une poignée de farine, vous les mouillerez, & les lierez d'une liaison d'œufs.

Animelles, autrement, Testiculles de Belliers.

Prenez deux à trois paires d'Animelles, & étant prêt à servir, coupez-les en huit ou en quatre, & en ôtez la peau; mettez un peu de sel pilé par-dessus, & les essuyez dans un linge; & ensuite, mettez-les dans la farine sans les toucher avec la main, & les faites frire sur le champ: observez que votre friture soit bien chaude, & que vos Animelles soient bien croquantes; ensuite, dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entremêts.

Autre Façon.

Vos Animelles étant dépouillez & coupez comme ceux-ci-devant, poudrez-les de sel, & de farine, & les faites frire sur le champ; ayez une pâte toute prête, faites de cette façon, prenez de la farine la quantité que vous jugerez à propos, & la détrampez avec du vin ou de la bière, & y mettez un demi verre d'huile & du sel: vos Animelles étant à moitié frites, tirez-les

les, & les mettez dans cette pâte, & les remettez sur le champ dans la friture: étant frites, dressez-les dans leur plat, & la garnissez de persil frit, & servez chaudement: c'est la meilleure manière que j'aye trouvée pour accommoder des Animelles, & je vous la donne pour la meilleure. Quoique la manière vienne d'Italie, il n'est pas dit que les Italiens les accommodent mieux que les François. Voici la manière.

Animelles à l'Italienne.

Otez la peau de vos Animelles; ensuite, les coupez, mettez-les dans une casserole avec des tranches d'ognons, persil, sel, poivre, clous, vinaigre, un peu de bouillon, & les laissez mariner: étant marinées, tirez-les égoutter, cassez des œufs, & les battez, & y mettez vos Animelles, & les panez; ensuite, faites-les frire: étant frites, dressez-les, & les garnissez de persil frit. Une autre fois, vous les poudrez de farine, & les faites frire de même.

Entremets de Truffes, au Court-bouillon.

Ayez des Truffes, lavez-les bien, qu'il n'y reste point de terre; & ensuite, mettez-les dans une marmite, & les faites cuire moitié vin, moitié eau, & les assaisonnez de sel & de poivre, & les faites cuire, une demi-heure suffit: étant cuites, prenez une serviette, & la pliez sur le plat que vous voulez les servir; tirez vos truffes, & les mettez dans votre serviette, & servez chaudement. Une autre fois vous pourrez les faire cuire à l'eau, étant assaisonnées. Une autre

ne fois, en les assaisonnant de sel & de poivre, avec un verre de vin blanc, & les laisser mariner pendant un couple d'heures; ensuite, vous ferez un morceau de pâte sans beurre, & l'étendrez bien mince, & mettez-y vos truffes avec le peu de marinade, qui peut rester, & les couvrez de la même pâte, & la soudez bien, qu'elle ne puisse prendre aucun air: vous les faites, ensuite, cuire au four, une heure est suffisante pour leur cuisson, ou bien dans de la cendre chaude. Une autre fois, étant marinées de même, vous les pliez une à une dans du papier, & les ferez cuire dans la cendre: étant cuites, vous les servez comme les autres ci-devant; on se sert ordinairement pour ces sortes d'Entremets des plus grosses truffes que l'on peut avoir, & la meilleure des méthodes, est celle de les faire cuire en pâte.

Truffes à l'Italienne.

Ayez de petites Truffes, ou grosses, comme vous les aurez; faites-les laver: ensuite, vous les pèlerez; & les laverez; puis, vous les couperez par tranches, & les mettrez dans une casserole, ou plat d'argent, avec un peu d'huile, selon la quantité de Truffes que vous aurez; vous les mettrez sur un fourneau, & les passerez quelques tours avec un bouquet fait de persil, ciboules, & fines herbes; ensuite, mouillez-les d'un demi-verre de vin de Champagne, assaisonnez-les de sel, & de poivre concassé; ensuite, vous y mettrez un peu d'essence de jambon, les laisserez mijonner: & ayez soin de les bien dégraisser, étant prêtes à servir, observez qu'elles soient d'un bon goût, & y mettez un jus d'oran-

d'orange ou de citron , avec quelques petits croûtons de pain qui ait été passé dans de bon beurre , & dressez chaudement dans le plat que vous voulez servir pour Entremêts.

Truffles à la Provençale.

Ayez des Truffles nettoyyées , comme les autres ci-devant, coupez-les par tranches, & les mettez dans un plat avec un peu de bonne huile, assaisonnez de sel, & de poivre, ciboules hachées, & mettez vôtres plat sur un rechaud, laissez-les mitonner tout doucement, & y pressez du jus d'une orange ou citron, ou de deux, selon la quantité de Truffles que vous aurez: observez qu'elles soient d'un bon goût, & y mettez des petits croûtons de pain comme aux autres ci-devant, & servez chaudement pour Entremêts.

Autre Ragoût de Truffles.

Ayez des Truffles, nettoyez comme les autres ci-devant, & en levez la peau, & les coupez par tranches, & les mettez dans une casserole avec quelques champignons coupez en tranches, un bouquet, & les assaisonnez d'un peu de sel, & de poivre concassé, & y mettez un morceau de bon beurre; passez quelques tours, & les mouillez d'un peu de bon jus de veau, & d'un peu d'essence, un demi verre de vin de Champagne ou autre; & après les faites cuire; étant cuites & de bon goût, mettez-y un jus d'orange, & les dressez dans leur plat, & servez chaudement pour Entremêts.

Pot

Pot d'Espagne.

Prenez une perdrix rotie, & la faites piler dans le mortier, avec une poignée de pistaches, bien échaudée & épluchée, mettez-y trois ou quatre jaunes d'œufs, suivant votre plat, & un peu de bon jus de veau, le tout bien delayé; un peu de coulis, tirez votre perdrix & vos pistaches, & les mettez avec vos jaunes d'œufs & leur donnez du goût, & les passez à l'étamine: étant bien passés, ayez une casserole sur le feu pleine d'eau, & y mettez votre plat; vuidex votre Pot d'Espagne, couvrez-le par-dessus, avec du feu dessus, & servez chaudement.

Pain aux Jambon, pour Extremets.

Prenez un petit Pain bien chapelé, faites-y un trou par-dessous, & gardez le morceau de l'ouverture, pour le boucher: après, ôtez toute la mie, & remplissez votre pain d'un hachis de perdrix: votre Pain étant plein, vous le fermez avec le morceau que vous avez ôté, & le ficelez en croix, de peur que le morceau ne tombe, & le faites tremper dans du lait pendant un demi quart d'heure, & le retirez sur une assiette pour les laisser égoutter; ensuite, vous les faites frire, & les mettez dans le plat que vous voulez servir: vous avez un ragoût de Jambon que vous faites ainsi; prenez de petites tranches de Jambon, que vous batez bien, vous les mettez au fond d'une casserole, & les faites suer comme un jus de veau: étant attaché, vous y mettrez aussi un peu de beurre avec une pincée de farine, & remêlez le tout ensemble pendant un moment, & le mouillez d'un jus de veau, & l'a-

che-

64 LE CUISINIER

chevez de lier de coulis. Voyez qu'il soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe. Dressez votre pain dans son plat, mettez vos tranches de jambon par-dessus, & servez chaudement.

Grenadins en Pot d'Espagne.

Prenez des perdrix ou bécasses, faisants ou lapreaux, ou lièvres; faites-les piler: étant pilés, mettez-y du coulis & du jus, & les mettez dans une casserole au feu pour les faire prendre du goût; observez qu'il soit de bon goût, & y cassez pour six Grenadins huit œufs blancs & jaunes, & les passez à l'étamine: étant passés, prenez des petits Grenadins & les beurrez ensuite, remplissez-les à moitié de votre composition, & les faites cuire au four: étant cuits, dressez-les dans leur plat avec un peu d'essence de jambon dessus, & servez chaudement. Vous pouvez les dresser dans des pommes d'amour, ou des petites timballes, cela n'importe; ou si vous le faites dans un plat, il n'y faut point de blancs d'œufs, & servez pour Entremets.

Pain aux Mousserons, pour Entremets.

Il faut prendre un pain qui soit bien rond, qui ne soit point ouvert, & y faire une ouverture par-dessous, & en garder le morceau, en ôter de la mie, le plus que l'on pourra, & le remplir d'un hachis de perdrix ou d'autres, & le refermer avec le morceau que vous en avez ôté, & le ficellez, de peur que le morceau ne tombe; ensuite, le faire tremper dans du lait, & le faire frire dans du sain-doux, qu'il prenne une belle couleur; prenez une poignée de Mousserons

rons, mettez-les mitonner dans une casserole avec de l'essence de jambon : étant cuits, liez-les d'une essence de jambon ; voyez que le ragoût soit un peu ample de sausse, mettez mitonner un moment le pain dans le ragoût, retirez-le & le dressez dans un plat, ôtez-en la ficelle ; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le mettez par-dessus, & le servez chaudement pour Entremêts. L'on fait des croûtes aux Mousserons, c'est-à-dire, qu'il n'y a qu'à prendre du pain chapelé, & en couper des croûtes de la grandeur du petit pain, & les froter de beurre frais, & leur faire prendre couleur à l'air du feu, & les dressez proprement dans un plat, & mettez le ragoût de Mousserons par-dessus, & le servez chaudement pour Entremêts.

Pain aux Champignons, pour Entremêts.

Il faut farcir votre Pain de même que celui aux mousserons, & le faire frire ; faites un ragoût de Champignons ; prenez deux à trois poignées de petits Champignons, bien épluchez, & les passez dans une casserole, avec un peu de beurre, & les mouillez d'un jus de veau, & les assaisonnez de sel, poivre, & d'un bouquet, & le laissez mitonner, le bien dégraisser, & le lier de coulis : mettez mitonner le Pain un moment dedans, & le retirer ; mettez le ragoût par-dessus, & le servez chaudement pour Entremêts. L'on fait des croûtes aux Champignons de la même manière que ceux aux mousserons.

Pain aux Truffes, pour Entremêts.

Le pain étant farci & frit de même que celui

66 LE CUISINIER

aux mousserons, faites un ragoût; vos Truffes étant bien pelées, & lavées, coupez-les par tranches, & les mettez dans une casserole; mouillez-les d'un jus de veau, & les laissez mitonner à petit feu; étant cuites, les lier de coulis assaisonnez de sel, & de poivre: mettez mitonner un moment le pain, le retirez, & le dressez sur un plat; jetez votre ragoût de Truffes par-dessus, & le servez chaudement pour Entremets. L'on fait des croûtes aux Truffes de la même manière que ceux aux mousserons.

Pain aux Morilles, pour Entremets.

Votre Pain étant farci & frit, de même que celui aux mousserons: il faut couper vos Morilles en deux, ou en quatre, les laver en plusieurs eaux, à cause du sable, & les passer avec un bouquet dans une casserole, avec un peu de beurre, l'assaisonnez de sel & de poivre, & le mouiller de jus, les laisser mitonner à petit feu, les bien dégraisser & le lier de coulis; mettez mitonner le Pain un moment, vous le retirez, & le dressez sur un plat: voyez que le ragoût soit d'un bon goût; mettez votre ragoût par-dessus, & le servez chaudement pour Entremets. L'on sert des croûtes de Morilles de la même manière que celles aux mousserons.

Pain aux Pointes d'Asperges, pour Entremets.

Coupez la quantité qu'il faut pour un plat, & pour remplir un petit Pain de Pointes d'Asperges, les faites blanchir dans de l'eau bouillante,

lante, les retirer, & les faites égoûter : vous les passez dans une casserole, avec de bon beurre frais, un bouquet, assaisonnez de sel, & de poivre; mettez-y un peu de farine, & leur faites faire quatre ou cinq tours sur le fourneau, & les mouillez d'un jus de veau : étant cuites, délayez un couple de jaunes d'œufs avec de la crème, & liez vos Pointes d'Asperges : & y mettez un peu de sucre; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & remplissez-en un petit Pain, ficellez-le, & le mettez tremper dans du jus & du coulis; retirez votre Pain, dressez-le dans un plat, & mettez-y un pareil ragoût du dedans par-dessus, & le servez chaudement pour Entremets. L'on fait de même Pain aux pois.

Tourifas, autrement, Roties au Lard.

Prenez du petit Lard, & le coupez en petits dez; faites-les cuire à demi dans de l'eau, & les tirez égoûter; ensuite, mettez dans une casserole, un peu de lard fondu ou du beurre, avec une poignée de petits dez de jambon, coupez le plus fin qu'on peut, & les mettez suer tout doucement sur un fourneau. Puis, ajoutez-y quelques champignons coupez aussi en petits dez, & truffes, si vous en avez, persil & ciboules hachées; ensuite, poudrez le tout d'une bonne pincée de farine, & le mouillez de jus. Ensuite, mettez-y votre Lard coupé en petits dez, & le laissez cuire tout doucement. Observez que la sauce devienne fort épaisse & de bon goût. En l'ôtant de dessus le feu, vous y mettez un jus de citron, & le laisserez refroidir. Faites des Roties de pain de deux pouces de largeur, & de quatre de longueur; & ne les faites point trop épaisses.

Couvrez-les de votre Lard, trempez-les dans des œufs batus, & les panez de mie de pain; faites-les frire ensuite, d'une belle couleur dans du sain-doux. Etant frites, dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entremêts.

Ragoût de Laitances, en gras.

Prenez des Laitances, & les faites blanchir dans de l'eau: étant blanchies, tirez-les, & les mettez dans de l'eau froide; passez dans une casserole, avec un peu de lard fondu, quelques petits champignons, quelques mousserons, avec quelques truffes coupées par tranches, & y mettez un bouquet assaisonné de poivre, & de sel, mouillez-le de jus, & le mettez mitonner à petit feu; étant mitonné, dégraissez-le bien, & le liez de coulis; vous y mettez les Laitances de carpes; & les faites mitonner à petit feu; voyez que le Ragoût soit d'un bon goût, & le dressez proprement dans un plat, & le servez chaudement pour Entremêts. Ce Ragoût sert pour des Entrées aux Laitances de carpes en gras. On trouvera la manière de tirer le jus au Chapitre des Coulis.

Ragoût de Laitances, en maigre.

Faites blanchir les Laitances dans de l'eau: étant blanchies, tirez-les, & les mettez dans de l'eau froide; mettez un peu de beurre dans une casserole, & tant-soit-peu de farine, & la faites roussir: étant roux, mettez-y de petits champignons & des truffes coupées par tranches, passez le tout ensemble sur un fourneau; étant passé, mouillez-le d'un peu de bouillon de poisson,

son, & un bouquet, assaisonné de sel & de poivre, & le laissez mitonner à petit feu ; étant mitonné, dégraissez le bien, & y mettez les Laitances mitonner à petit feu : étant cuites, achevez-les de lier d'un peu de coulis d'Ecrevices ou autres. Et vous en servez pour Entremets, ou pour toutes sortes de Poissons.

Ragoût de Laitances, au blanc.

Faites blanchir vos Laitances, étant blanchies, mettez dans une casserole quelques champignons coupez en tranches, truffes, si vous en avez, un morceau de beurre, un bouquet. Mettez le tout sur le feu, & le passez quelques tours, & le poudrez d'une pincée de farine, & le mouillez de bouillon de Poisson ou autre. Assaisonnez-le de sel, poivre, & y mettez vos Laitances mitonner; achevez de les faire cuire. Observez que votre Ragoût soit d'un bon goût, & le liez d'une liaison d'œufs, un jus de citron, & le dressez dans son plat, & servez chaudement pour Entremets. Ce Ragoût peut servir pour toutes sortes de Poissons qui demandent des Ragoûts au blanc.





CHAPITRE III.

Des Bresolles & Cascaloques.

Bresolles à l'Italienne.

Prenez une noix de veau, qui soit mortifiée, ôtez-en la peau, & la coupez par petites tranches, grandes comme une pièce de vingt sols, & les aplatissez avec le couperet, ou bien avec le dos de votre couteau; étant toutes faites de même, mettez-les dans une casserole, avec un demi verre de bonne huile, un couple de jus de citron; du persil haché, de la ciboule, basilic, quelques feuilles de laurier, de l'ail, du sel, du poivre, fines herbes, fines épices, champignons; mettez le tout dans une casserole sur le feu, & ne le quittez point; remuez d'abord qu'elles seront chaudes, ôtez-les de dessus le feu, prenez une petite marmite & la foncez de bardes de lard, & mettez la peau de votre noix de veau au fond, & y arrangez vos Bresolles morceau par morceau, & des feuilles de laurier en distance; vos Bresolles étant arrangez toutes de même, mettez-y leur jus, & achevez de les couvrir de bardes de lard; ensuite, couvrez votre marmite de son couvercle, & la mettez sur la braise, & la couvrez de braise, afin qu'elles cuisent tout doucement; étant cuites, tirez-les dans une casserole, ôtez les bardes & feuilles de laurier, degreaissez-les bien, & les liez de votre coulis ordinaire; observez qu'elles soient de bon goût,

goût, & servez chaudement pour Entrée, ou hors d'œuvre.

Autre Bressoles, au blanc.

Vos Bressoles étant coupées, comme celles ci-devant, mettez-les dans une casserole avec de bonne huile, sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules, pointe d'ail, champignons, & le tout bien hachez, un jus de citron; mettez-les sur le feu, & les remuez de tems en tems; poudrez-les d'une pincée de farine, & les mouillez d'un peu de bouillon, & un demi verre de vin blanc; faites-les cuire à petit feu; étant cuites, liez-les d'une liaison de jaunes d'œufs; voyez qu'elles soient d'un bon goût, & servez chaudement pour hors d'œuvre.

Bressoles de Lapreaux.

Prenez des Lapreaux, & les dépouillez; prenez-en la chair & la coupez par petits morceaux, & les aplatissez avec le couperet; mettez, ensuite, cette viande dans une casserole avec persil, ciboules hachées, sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons, truffes, si vous en avez, un peu d'ail, quelques feuilles de laurier, un demi verre de bonne huile, un demi verre de vin blanc, un jus de citron: mettez la casserole sur le feu, & remuez de tems en tems, en les tenant seulement chaudes; prenez une petite marmite, & la garnissez de bardes de lard; arrangez-y ensuite, vos Bressoles à plat, autant qu'il vous sera possible, & les feuilles de laurier en distance; vos Bressoles étant toutes arrangées, couvrez-les de quelque peu de veau, & de jambon, calez les os de

vos Lapreaux, & les mettez sur vos Bressolles, avec quelques bardes de lard ; couvrez votre marmite, & les mettez cuire feu dessus & dessous : vos Bressolles étant cuites, vuidez les de la marmite, & passez le jus, & le dégraissez bien ; mettez vos Bressolles dans une casserole ; & leur jus étant bien dégraisé, mettez-le avec vos Bressolles & un peu de coulis ; voyez qu'elles soient de bon goût, & servez chaudement, avec un jus de citron, pour hors d'œuvre. Vous pouvez faire des Bressolles de Lièvre ou d'autres Viandes, tout comme celles de Lapreaux.

Bressolles à la Française.

Prenez de la tranche de veau, que vous batrez avec le dos d'un couteau, & mettez-la dans une casserole, avec des tranches de petit lard, de la largeur de deux doigts, & les tranches de veau de même : vous les poudrez de persil & ciboules hachées, & autres épices, & vous continuez de faire un lit de semblable assaisonnement, & un lit de tranches de viandes, jusqu'à la fin ; & vous les couvrez de bardes de lard, & les mettez cuire, feu dessus & dessous ; ayant couvert la casserole, vos Bressolles étant cuites, on y peut faire un coulis de carcasses de perdrix, le tout bien dégraisé, l'on met ces tranches dans leur plat, & le coulis par-dessus avec un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée, ou leur propre jus, dans lequel elles ont cuites, bien dégraisé, & les lierez avec une cuillerée de votre coulis ordinaire ou bien d'un sausse à l'Espagnole ; vous trouverez la manière de la faire au Chapitre des Sausses.

Caf.

Cascalopes de Mouton.

Vous prenez un gigot de Mouton, & vous en tirez la noix, & vous lui ôtez toute la peau; ensuite, vous coupez votre noix en petits morceaux, gros comme le bout du pouce, & vous les aplatissez avec le plat du couperet, le plus plat qu'il vous sera possible: ayez une casserole, beurrez-en tout le dedans; étant beurrée, arrangez-y vos Cascalopes, assaisonnez-les de sel, poivre concassé, persil, ciboules, une romarbole écrasée, & hachée; poudrez légèrement vos Cascalopes de cet assaisonnement; étant prêt à servir, ayez un fourneau bien allumé, & y mettez vos Cascalopes, vous tournez la casserole d'un côté, & d'autre, de peur qu'elles ne brûlent en cuisant; leur ayant donné trois ou quatre tours de même, vous les mettez dans leur plat, & vous mettez dans cette même casserole, un peu de jus, un peu d'essence de jambon, & un jus de citron; voyez que la sausse soit de bon goût, & la mettez sur vos Cascalopes, & servez chaudement pour Entrée. On les peut faire de toutes sortes de Viandes de même.

Cascalopes de Veau.

Prenez un morceau de Veau, & en faites un godiveau lié, faites-en ensuite, de petites andouillettes, tant longues que rondes; vous les ferez frire d'une belle couleur, & les garderez jusqu'à ce que vous soyez prêt à servir; ensuite, vous prendrez une noix de Veau, & en ôterez la peau; ensuite, vous la couperez en petits morceaux, gros comme le bout du pouce, & vous les aplatirez avec le couperet, autant qu'il vous

E s

sera

fera possible; beurrez une casserole par tout en dedans, & y arrangez vos Cascalopes, & les poudrez légèrement de persil, ciboules hachées, une rocambole écrasée, sel, poivre concassé; étant prêt à servir, vous les mettez sur un fourneau bien alumé, & vous donnerez deux ou trois tours à la casserole; & quand vous verrez qu'elles s'attachent à la casserole, & qu'elles doivent être cuites; vous ne les abandonnez point, de peur qu'elles ne brûlent; ensuite, vous les mettez dans le plat, où vous voulez servir; jetez dans la casserole, où vous avez passé vos Cascalopes, un peu de farine, un peu de jus, & un peu de coulis ou d'essence, si vous en avez, & y mettez un moment vos andouillettes à mijonner, & les jetez sur vos Cascalopes, avec un jus de citron; que cela soit de bon goût, & servez chaudement pour Entrée. On les garnit de petites tranches de lard frites, & on ajoute aux andouillettes des crêpes & ris de veau, le tout cuit auparavant; & quand vous les voudrez avoir au blanc, après que vous les aurez tirés de la casserole, vous y mettez un morceau de beurre, & poudrez de farine, & mouillerez de bouillon, & lierez d'une liaison d'œufs, & remettrez vos Cascalopes, & un jus de citron, & servez.



CHA-



CHAPITRE IV.

Des Canards & Cailles.

Cannetons à la Purée verte , aux petits Pois.

Prenez des Cannetons bien échaudez, éplu-
chez & videz ; faites blanchir des laitues ;
& ensuite, coupez-les en morceaux , & les met-
tez dans une casserole , avec du lard rapé , un
morceau de beurre , du persil , ciboules , sel ,
poivre , fines herbes ; passez le tout un moment
sur le feu , & en remplissez le corps de vos Can-
netons ; prenez une casserole , & la garnissez de
bardes de lard ; arrangez-y vos Cannetons après
les avoir assaisonnez ; achevez de les couvrir de
bardes de lard , & les mouillez d'une cuillerée de
bouillon , & les mettez cuire tout doucement ;
prenez garde qu'ils ne cuisent pas trop. Pour
faire votre coulis verd , prenez une casserole , &
y coupez environ une livre de rosette de veau
en tranches , quelques petites tranches de jambon ,
un couple d'ognons , une carote coupée en mor-
ceaux ; mettez-les sur le feu , & lorsque cette
viande sera atachée , & qu'elle aura pris cou-
leur , mouillez-là avec de bon bouillon ; mettez
vos gros Pois dans une casserole , pour votre pu-
rée , avec un morceau de beurre , tout douce-
ment sur le feu ; prenez une petite poignée d'é-
pinars ,

pinars, du verd de ciboule, une petite poignée de persil : faites blanchir le tout ; étant blanchi, mettez votre verd dans l'eau fraîche, pressez-le bien, & le pile dans le mortier ; & ensuite, vos gros Pois ; tirez la viande de la casserole, & y mettez vos Pois & votre verd ; & le passez à l'étamine : observez qu'il ne soit pas trop lié, & vos petits Pois, afin qu'ils ne perdent point leur goût ; faites-les cuire tout doucement à sec, dans une casserole, avec un morceau de beurre ; étant cuits, mettez-les dans votre Purée ; observez qu'ils soient de bon goût : vos Cannetons étant cuits, tirez-les égoûter, & les dressez dans leurs plat, & mettez votre coulis verd par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Cannetons aux petits Pois.

Prenez des Cannetons échaudez, épluchez, & vuidez ; faites blanchir des laitues ; étant blanchies, mettez-les dans de l'eau fraîche, & les pressez bien ; coupez-les en morceaux, & les mettez dans une casserole sur le feu, avec un morceau de beurre, du sel, du poivre, du persil, de la ciboule hachée ; étant passées, remplissez-en les corps de vos Cannetons, & les mettez cuire dans une braise blanche ; prenez des bardes de lard, & en garnissez une casserole ; & ensuite, y arrangez vos Cannetons, & les assaisonnez de sel, poivre, oignons coupez en tranches, basilic, tranches de citron, & achèvez de les couvrir de bardes de lard, & les mouillez de bouillon ; ensuite, mettez-les cuire à petit feu, prenez vos petits Pois, & les mettez dans une casserole, avec un morceau de beurre, & les mettez sur un fourneau, à petit feu, & les

les remuez de tems en tems : étant cuits, mettez-y du coulis, du jus, autant que vous jugerez à propos, & les faites bouillir; étant dégraissés, voyez qu'ils soient de bon goût; vos Cannetons étant cuits, tirez-les égouter, & les dressez dans leurs plat, & mettez votre ragoût de Pois par-dessus, & servez chaudement pour Entrée, ou hors d'œuvre.

Cannetons aux Concombres.

Ayez des Cannetons échaudez; accommodez tout comme ceux ci-devant, & cuits de même; la différence qu'il y a, c'est qu'au lieu de petits pois, vous prenez des Concombres, & après les avoir épluchez, vous les fendez en quatre, & en ôtez le dedans; ensuite, les taillez en figures d'olives, & les faites blanchir un bouillon, & ensuite, tirez-les, & les mettez dans une casserole avec de bon jus, & bon coulis, & les faites cuire; étant cuits, & de bon goût, tirez vos Cannetons de leur braise, & les faites égouter, & les dressez dans leur plat, & mettez votre ragoût de Concombres par-dessus, & un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée.

Cannetons aux petits Oignons nouveaux.

Ayez de petits Cannetons, échaudez, & bien épluchez, vuidez & troussiez; & farcis de même, comme les autres ci-devant; prenez de petits Oignons, & coupez la racine & les queues, & les faites blanchir à l'eau bouillante; étant blanchis, épluchez-les proprement, & les mettez dans une casserole avec un peu de bouillon, un peu de jus, & les faites cuire à petit feu; étant

78 LE CUISINIER

étant cuits, liez-les avec un peu de coulis : vos Canetons étant cuits, tirez-les égoûter, & les dressez dans leur plat, & mettez votre ragoût de petits Oignons dessus, & servez chaudement pour Entrée. On peut accommoder les oisons dans la saison, également que les canards ci-dessus.

Canards à la Braise.

Prenez des Canards plumez à sec, flambez-les, épluchez-les, videz-les, troussiez-les, & les lardez de gros lardons de lard, & les ficellez ; faites une braise de la manière qui suit. Prenez une braisière ou marmite, & la garnissez de bardes de lard, & de tranches de bœuf ; mettez-y vos Canards, & les assaisonnez d'ognons, basilic, quelques feuilles de laurier, de l'ail, sel ; poivre, cloux de giroffe, & les achevez de couvrir dessus comme dessous ; ensuite, mouillez-les de bouillon, couvrez-les, & les mettez cuire, feu dessus & dessous ; faites une sausse hachée, avec de l'ognon, champignons, truffes ; prenez une casserole, avec un morceau de beurre ; mettez-la sur le feu, & y mettez vos ognons ; ensuite, vos champignons, & truffes, & les poudrez d'une pincée de farine, & les mouilliez de jus, & le dégraissez, & à la fin liez-le de coulis ; mettez-y un anchois, des câpres hachées : vos Canards étant cuits, tirez-les égoûter, & les dressez dans leurs plat, & votre sausse hachée par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Canards au jus d'Orange.

Prenez des Canards, flambez-les, épluchez-les, & les videz ; hachez-en les foies avec un peu

peu de lard rapé, un morceau de beurre, de la ciboule, du persil, fines herbes, fines épices, champignons, sel, poivre, le tout bien haché; mettez-le dans le corps de vos Canards, & les mettez à la broche, pliez de bardes de lard, & de papier. Prenez une casserole, & y mettez un peu de jus, un peu de coulis, une pincée de concassé, le jus d'une Orange, & quelques échalotes hachées; vos Canards étant cuits, tirez-les, débardez-les, ciselez-les, & les écrasez entre deux plats; mettez leur jus dans la sausse, dressez-les dans leur plat, & mettez votre sausse au jus d'Orange par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Servez-les sans les ciseler, si vous voulez.

Canards aux Huitres.

Prenez des Canards, flambez-les, épichez-les, & les vuidez bien proprement; ayez des Huitres, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, de la ciboule hachée, du persil, champignons, fines herbes, fines épices, sel, poivre; mettez la casserole sur le feu, & faites prendre du goût aux Huitres; ensuite, mettez-y un jus de citron, & mettez le tout dans le corps de vos Canards, & passez le croq-pion dans le bouton, afin que vos Huitres ne sortent pas; mettez vos Canards à la broche, & les enveloppez de bardes de lard, & de papier, & les faites cuire; prenez des Huitres, & les faites blanchir dans leur eau, & en gardez l'eau, ôtez-en les durillons, prenez une casserole & y mettez l'eau, & du coulis autant que vous jugerez à propos, & le faites bouillir comme il faut; voyez qu'il soit de bon goût, & y mettez vos
Hui-

Huitres, & un jus de citron: vos Canards étant cuits, tirez-les, débardez-les, & les dressez dans leur plat, avec votre ragoût d'Huitres par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Canards en Filets aux Huitres.

Prenez des Canards, flambez-les, épluchez-les, & les vuidez; mettez un morceau de beurre & du sel dans leurs corps, & les mettez à la broche, pliez de bardes de lard, & de papier; prenez des Huitres, & les faites blanchir: étant blanchies, n'en prenez que les cus; mettez dans une casserole de bon coulis, un verre de vin blanc, un couple de rocamboles hachées; faites bouillir ce coulis, & ensuite, mettez-y vos cus d'Huitres; tirez vos Canards de la broche, & coupez les estomacs en filets, bien minces, & les mettez dans votre casserole où sont vos Huitres, & un jus d'orange; prenez garde qu'ils ne bouillent; dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entrée, ou hors d'œuvre.

Canards en filets au Parmesan.

Prenez des Canards, & les faites cuire tout comme ceux ci-devant; étant cuits, coupez les estomacs de vos Canards en petits filets, & les mettez dans une casserole avec du coulis, des échalotes hachées, un jus d'orange; mettez dans le fond du plat que vous voulez servir, un peu de Parmesan rapé, & le mettez sur le feu; ensuite, mettez-y vos filets de Canards, & de Parmesan rapé par-dessus, & un couvercle de tourtière, avec du feu dessus seulement, pour prendre couleur un moment, & servez chaudement

ment avec un jus de citron deffas, pour Entrée.

Canards en Grenadins.

Prenez des Canards; épluchez-les bien proprement, fandez-les par-dessus le dos, & levez-en la peau; ne laissez que peu de chair après la peau sur l'estomac; prenez la chair de vos Canards, & la coupez en filets; & ensuite, en petits dez, avec de la chair de perdrix, si vous voulez, & de la chair de poulet, ou de poularde: vous pouvez les faire sans autre volailles avec la chair de vos Canards, & des ris de veau, du veau, du jambon, champignons, des truffes, cornichons, tout coupé en dez; des pistaches échaudées & coupées en deux; mettez du lard fondu dans une casserole, & y mettez toutes vos viandes, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, ciboules, persil; ayez un fourneau allumé, & mettez votre casserole dessus; faites prendre goût à toute cette composition, & y mettez un jus de citron, & le laissez refroidir; étant froid, étandez vos peaux de Canards sur votre table, & les remplissez de votre salpicon, au tiers de la peau; rassemblez les peaux, & les cousez; ensuite, faites-les refaire dans une casserole, & les rendez bien rondes; avec du lard fondu, ou du beurre; après cela, faites-les piquer de petit lard; étant piquez, mettez-les dans une casserole qui soit creuse, avec quelques morceaux de veau & de jambon, oignons, & les mouillez de bon bouillon; mettez-les cuire tout doucement, & y mettez un verre de bon vin blanc, ou de Champagne: étant cuits, ti-

retirez, & les tenez ichaudement; passez le bouillon par le tamis, & le remettez sur le feu, & le laissez diminuer jusqu'à ce qu'il se reduise en caramel; prenez garde qu'il ne prenne trop de couleur, & y remettez vos Grenadins du côté du bras, & les faites rôtir tous doucement dans votre casserole sur le feu; étant glacés, comme il faut, & étant prêts à servir, mettez une essence de jambon dans le plat que vous voulez servir; mettez-y vos Grenadins dessus, servez chaudement pour Entrée.

Canards en Balons.

Prenez des Canards, la quantité que vous jugerez à propos; épluchez-les bien proprement, fendez-les sur le dos, levez-en la peau, & que la chair tiende après la peau autant qu'il vous sera possible; & lardez-les en dedans de jambon, & prenez garde de percer la peau; ensuite, faites un salpicon, dont voici la manière de le faire. Prenez de la chair de Canard, & la coupez en filets; ensuite, coupez-la en petits dez, avec des ris de veau en petits dez, la chair de poule en petits dez, ou de poulet, des perdrix coupez en petits dez, du lard en petits dez, des champignons & des truffes, si vous en avez, coupez en petits dez; le tout assaisonné de sel, poivre, fines épices, fines herbes; prenez une casserole, mettez-y un peu de lard fondu, & la mettez sur un fourneau bien allumé, & y mettez toutes vos viandes; remuez-les avec une cuillère de bois; pressez-y un jus de citron, & goûtez si le tout est de bon goût; étendez les peaux de vos Canards sur votre table, & remplissez-les de votre salpicon; ramassez

fez les peaux & les coupez, rendez-les rondes comme une boule; ensuite, mettez-les dans une braise; garnissez une marmite, ou une braisière de bardes de lard, de tranches de bœuf ou de veau, & y mettez vos batons, & les assaisonnez de sel, poivre, clous, oignons, basilic; & achevez de les couvrir, & les mettez cuire feu dessus, & dessous; étant cuits, tirez-les égoûter, & les dressez dans leur plat avec une essence de jambon dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Canards en Valon.

Prenez des Canards, la quantité que vous jugerez à propos; c'est votre plat qui vous régle. Pour un petit plat un suif, ou pour une moyenne Entrée, deux suffisent. Vos Canards étant épluchés, fendez-les sur le dos, levez-en la peau, & laissez la chair auprès de la peau; laissez aussi les pâtes, & les ailes, & faites un salpicon comme pour des Canards en batons; hachez les petits morceaux de vos rognures de filets en salpicon, avec un peu de veau, du lard, de la graisse de bœuf qui soit fraîche; le tout étant haché ensemble, assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons, si vous en avez, quelques jaunes d'œufs crus; ensuite, mettez votre salpicon avec votre farce, & en remplissez vos Canards, qui doivent rester dans leur même figure; troussés les pattes autour, & les ailes de même; faites-les cuire comme les Canards en batons, & les servez avec une essence de jambon, ou bien une sauce hachée; ou bien prenez quelques petites tranches de jambon bien minces, & les

coupez en petits filets; ensuite, en petits dez; mettez-les dans une casserole sur le feu; & faites-les cuire tout doucement; lorsqu'ils commenceront à prendre couleur, & que la couleur sera foncée, vous y mettrez un morceau de beurre, & une pincée de farine, & les mouillerez de bouillon & jus; voyez qu'il soit de bon goût, & bien dégraissé; vos Canards étant cuits, tirez-les égoutter, & les dressez avec votre sausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Rouge.

C'est un Oiseau de rivière qui ressemble assez au canard, & dont la chair est cependant plus délicate; on l'accommode de toutes sortes de façon comme on peut faire du canard.

Rouges au jus d'Orange.

Prenez des Rouges épluchez & vuidez, hachez les foies avec un peu de lard rapé, un morceau de beurre, & l'assaisonné de sel, poivre, fines herbes, & fines épices, persil & ciboules hachées, & quelques champignons hachez; si vous en avez; mêlez le tout ensemble avec vos couteaux; & ensuite, mettez-les dans le corps de vos Rouges, embrochez-les, & les enveloppez de bardes de lard avec du papier, & les faites cuire: épluchez quelques échalotes, & les hachez bien fines, & les mettez dans une casserole avec un peu de jus, & un peu d'essence, de quelques zestes d'Oranges, une pincée de poivre concassé; & les faites chauffer: vos Rouges étant cuites, retirez-les, & les dressez dans

dans leur plat; observez que votre sauce soit d'un bon goût, & y mettez un jus d'Orange, & la mettez sur vos Rouges; & servez chaudement pour Entrée.

Canards à la Braïse, & aux Navets.

Ayez des Canards sauvages ou domestiques, videz-les, & les trouvez proprement: lardez-les de gros lard assaisonné; prenez une marmite de la grandeur des Canards, que vous garnissez de bardes de lard & de tranches de bœuf; ajoutez-y des oignons, des carottes, tranches de citron, fines herbes, poivre, sel & clous; & mettez-y vos Canards; couvrez-les de même dessus comme dessous, & les mettez cuire avec feu dessus & dessous: c'est une Entrée qu'on sert de toutes sortes de manières. Quand on veut les mettre aux Navets, vous coupez des Navets en dez; ou bien tournez en olives, ou en champignons, & les faites blanchir dans de l'eau bouillante: les retirez & égoutter; après quoi, vous les mettez mitonner dans une casserole avec un bon jus, & coulis: on observera que le ragoût soit d'un bon goût. Lorsque vous êtes prêt à servir, vous retirez les Canards de votre marmite, que vous mettez égoutter, & ensuite, vous les dressez dans leur plat, & mettez le Ragoût de Navets par-dessus, & le servez chaudement. Vous pouvez mettre sur cette sorte de Canard, toutes sortes de Ragoûts que vous pouvez vous imaginer, ou sauces.

Canards au jus d'Orange.

Prenez des Canards, videz & épluchez bien

36 LE CUISINIER

proprement, mettez-les à la broche, qu'ils soient bien cuits. Ensuite, vous les retirez, & des mentes dans un plat; vous les coupez en filets, qui tiennent aux Canards; & vous mettez du fel du poivre concassé, avec deux jus d'Orange; vous les remettez, & avec une assiette vous les pressez; vous les présentez un peu sur le fourneau, vous les retournez, & les servez chaudement dans leur jus.

Canard aux Petits Pois, au blanc.

Vous faites un ragoût de petits Pois, que vous passez avec un peu de beurre frais, & une pincée de farine, & un bon bouquet, avec du poivre, sel, & les mouillez d'un bouillon. Lorsque l'on est prêt à servir, vous faites une liaison de jaunes d'œufs, avec un peu de crème, pour lier vos Pois; & vous mettez votre Canard cuit à la braise, dans le plat, où vous le servirez, vous mettez votre ragoût de Petits Pois par-dessus; & servez chaudement. Ce même ragoût de Pois sert pour des poitrines de veau à la braise, qui se font de même que la braise de Canard; & pour une terrine de tendrons de veau, que vous faites cuire de même à la braise. Ce ragoût de Pois sert encore pour des petits oisons, que l'on fait cuire de même que le Canard, & des pigeons aussi.

Canard aux Huitres.

Votre Canard étant cuit à la braise, vous passez deux ou trois champignons, & deux ou trois truffes, avec un peu de lard fondu, & les mouillez de jus: étant cuits, vous les liez d'un bon

M O D E R N E

bon goût. Un moment avant que de servir, vous avez des Huîtres blanchies; mettez-les ensuite, dans votre ragoût, & remettez le ragoût un peu sur le feu: vous dressiez votre Canard sur votre plat, & mettez votre ragoût par-dessus, & servez chaudement. Il faut observer que l'Huître ne veut point bouillir, à cause qu'elle rendroit.

Canard aux Concombres.

Votre Canard étant cuit à la braise, vous faites un ragoût de Concombres, que vous mettez par-dessus. La manière de le faire est marquée à l'Article des Ragoûts.

Canard farci.

Vous faites une farce de blancs de chapons ou de poullets, comme il est marqué ci-devant. Vous prenez un Canard, vous le videz, & l'épluchez bien; vous détachez la peau de la chair; vous en ôtez l'estomac, & vous le farcissez de la farce que vous avez préparée; & ensuite, vous le faites cuire à la braise; étant cuit, vous le servez avec toutes sortes de ragoûts, comme il est marqué ci-devant.

Canards aux Olives.

On peut servir les Canards à la braise, ou bien à la broche; il n'y a que le ragoût qui les déguise; prenez des Olives, vous en ôtez le noyau proprement, en les tournant, & les mettez dans de l'eau bouillante, vous les retirez, & les laissez égoutter un moment; ensuite, vous

les mettez dans une casserole avec jus & condit,
& les faites mitonner : quand vous êtes prêt à
servir, vous les faites bouillir quelques bouillons,
& vous prenez garde que votre ragoût soit
d'un bon goût ; vous dressez votre Canard dans
un plat, & vous mettez votre ragoût par-des-
sus ; & servez chaudement pour Entrée. Les
farcelles, poulardes, poulets, chapons ; per-
drix, se font de la même manière aux Olives.
L'on fait aussi des Canards aux anchois, & aux
câpres ; au lieu d'Olives, vous y mettez des
câpres, ou bien des anchois ; & vous les servez
de même.

Cailles à la Poêle.

Ayant vuïdé vos Cailles, vous les fendez un
peu sur le dos ; vous faites une petite farce
avec du lard rapé, une truffe, avec quelques
foies gras ; le tout haché ensemble, & assaison-
né de sel, poivre, muscade, & fines herbes ;
vous en farcissez vos Cailles ; ensuite, vous
rangez au fond d'une casserole des tranches de
veau & jambon ; y mettez vos Cailles, l'esto-
mac en dessous, assaisonnées de sel, poivre, &
fines herbes dessous & dessus, & les couvrez
de tranches de veau, & de jambon ; après,
vous fermez votre casserole avec une assiette
ou couvercle ; en sorte, qu'elle touche la vian-
de ; & mettez un linge autour de l'assiette, &
une autre couverture par-dessus. Mettez fuer
sur des cendres chaudes votre casserole, pen-
dant deux heures, qu'elle puisse être cuite : &
un moment avant que de servir, vous décou-
vrez votre casserole, & ôtez les tranches de
veau, de jambon ; vous finissez vos Cailles sur
le

le fourneau, comme un jus de veau; & lorsqu'elles ont pris belle couleur, & que le jus est attaché à la casserole, vous tirez vos Cailles, & les arrangez sur le plat que vous voulez servir, & vous ôtez la graisse qui peut être dans votre casserole, & vous mouillez ce qui est attaché de moitié bouillon, & moitié jus, pour le détacher; & vous mettez un peu de poivre concassé, avec un jus de citron, & coulis pour le lier, & vous mettez ce jus sur vos Cailles, que vous passez avec un tamis, & les servez chaudement. Vous pouvez faire les pigeons, poulets, & perdreaux de la même manière.

Cailles à la Poêle, d'une autre façon.

Prenez des Cailles, épluchez-les & vuidez-les; mettez une petite farce dans le corps, faites de foies de volailles, lard rapé, persil, ciboules, fines herbes, fines épices, beurre, poivre, sel; prenez une casserole, mettez-y quelques petites tranches de veau bien minces, & tranches de jambon, oignons coupez en tranches; ensuite, arrangez-y vos Cailles assaisonnées de sel, poivre, fines herbes, une feuille de laurier; achevez-les de couvrir de tranches de veau & de jambon, & les mettez cuire feu dessus, & dessous; vos Cailles étant cuites, tirez-les; & mettez dans la braise, où elles ont cuites, une cuillerée de coulis, un peu de bon jus, un verre de bon vin blanc; faites-le bien bouillir, & le dégraissez bien; passez-le dans un tamis de soie, & remettez vos Cailles; étant prêt à servir, vous les dressez dans leur plat, & le coulis dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Cailles à l'Italienne.

Prenez des Cailles, épluchez-les, videz-les, fendez-les sur le dos, & les mettez dans un plat d'argent ou casserole, avec quelques petites tranches de jambon, bastic en branches, une feuille de laurier, un demi verre de bonne huile, un jus de citron, du sel du poivre; & un quart-d'heure avant que de servir, mettez-les sur un fourneau, feu dessus & dessous. Étant cuites, ôtez-les de leur braise, & y mettez un peu de bon jus, & tant-soit-peu d'essence de jambon, un jus de citron, un couple de rocamboles écrasées; ensuite, dressez les Cailles dans leur plat, & mettez cette sauce par-dessus, & servez chaudement pour petite Entrée, ou hors d'œuvre.

Cailles à la d'Huxelles.

Prenez des Cailles, flambez-les, épluchez-les, videz-les, & les fendez par le dos. Ayez un foie ou deux de volailles, du lard rapé, persil, ciboules, truffes, champignons, fines épices; ensuite, prenez une casserole, garnissez-la de tranches de veau, fort minces, tranches de jambon & oignons coupez en tranches; arrangez-y vos Cailles, & les emplissez de la farce que vous avez faite, & mettez à côté de chaque Caille une moyenne écrevice toute crüe, dont vous ôterez seulement les petites pattes; & assaisonnez-les de sel, fines herbes légèrement; ensuite, mettez-les à cuire, feu dessus & dessous; étant cuites, tirez vos Cailles, & entre chaque Caille une écrevice; mettez dans la casserole ou ont cuits vos Cailles, une cuillerée de bon jus,

les, au peu d'essence de jambon : faites bouillir le tout un moment, & le passez dans un tamis de soie ; mettez-y un jus de citron ; voyez qu'il soit de bon goût : mettez votre coulis sur vos Cailles, & servez chaudement pour Entrée.

Cailles au Laurier.

Prenez des Cailles, flambez-les, éplochez-les, & les vuidez ; prenez une petite casserole, garnissez-la de veau, & de bardes de lard ; mettez-y vos Cailles assaisonnées de fines herbes, feuilles de laurier, persil, oignons en tranches ; achevez de les couvrir ; ensuite, faites-les cuire feu dessus & dessous ; prenez aux environs d'une demi-douzaine de feuilles de Laurier verd, & les faites blanchir à l'eau bouillante ; prenez ensuite une bonne essence de jambon, & la mettez dans une casserole avec vos feuilles de Laurier. Vos Cailles étant cuites, égouttez-les & dressez-les dans leur plat ; mettez-y votre coulis, & les feuilles de laurier par-dessus, avec un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois, vous les pouvez mettre à la broche garnies de bardes de lard, & le même coulis.

Cailles au Fenouil.

Prenez des Cailles, flambez-les, éplochez-les, & les vuidez ; prenez quelques foies de volailles, avec du lard rapé, persil, ciboules, sel, poivre, fines épices, & du Fenouil haché ; mêlez bien le tout, & le mettez dans les corps de vos Cailles ; passez une petite brochette aux

travers des cuisses, avec une ficelle pour les faire rondes; ensuite, prenez une casserole, garnissez-la de tranches de veau, & de jambon fort minces, & oignons en tranches; ensuite, arrangez-y vos Cailles, mettez un peu de Fenouil; après les avoir assaisonnées de sel, poivre, vous les couvrez, & les mettez cuire feu dessus & dessous; prenez ensuite une casserole, mettez-y un peu d'essence de jambon, un peu de jus; prenez une pincée de Fenouil, que vous faites bouillir avec deux tranches de citron; ensuite, passez ce petit coulis par un tamis de soie. Vos Cailles étant cuites, ôtez-les de la braise, dresscellez-les & les dressez dans leur plat, & mettez votre coulis au Fenouil par-dessus, & une pincée de Fenouil avec par-dessus, & servez chaudement pour Entrée, ou hors d'œuvre.

Cailles au Gratin.

Prenez des Cailles, flambez-les, épluchez-les & les videz; ensuite, fendez-les sur le dos; prenez une casserole, & la garnissez de bardes de lard & de veau, avec quelques petites tranches de jambon, & oignons coupez en tranches, & y arrangez vos Cailles: Prenez les foies de quelques volailles, & hachez-les avec du lard rapé, champignons, persil, ciboules, fines herbes, fines épices, sel, poivre, un peu de fenouil haché. La Caille demande assez de fenouil. Remplissez de cette petite farce les corps de vos Cailles; étant assaisonnées, achevez de les couvrir de veau & de lard, & les mettez cuire feu dessus & dessous; ayez quelques carcasses de perdreaux, que vous faites piler, & passer à l'étamine, à force de bras, & les mettez ensuite,
dans

dans un plat à petit feu. Vos Cailles étant cuites, tirez-les égoûter, & les mettez sur votre Gratin, & les faites attacher, & les servez avec une essence de jambon par dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Cailles à la Braise.

Prenez des Cailles, flambez-les, épluchez-les, videz-les, & ensuite, trouffez-les proprement; vous pouvez les farcir, si vous voulez: prenez une marmite ou braisière, & la garnissez de bardes de lard & de tranches de bœuf, ou de veau; & y arrangez vos Cailles, & les assaisonnez de sel, poivre oignons, cloux, un bouquet de fines herbes; & achetez de les couvrir; mouillez-les ensuite, d'une cuillerée de bouillon, & les mettez cuire feu dessus & dessous: Quand elles sont cuites, vous leur faites un ragoût de ris d'agneau, ou de ris de veau, passé au blanc, avec champignons, truffes, crêtes de coq. Vos Cailles étant cuites, tirez-les égoûter; & liez votre ragoût avec une liaison de jaunes d'œufs; dressez vos Cailles dans leur plat; voyez si votre ragoût est de bon goût; mettez-y un jus de citron, & le mettez sur vos Cailles, & les servez chaudement pour Entrée. Une autre fois vous servez votre ragoût au roux, & vous mettez vos ris, quand ils sont bien blanchis, dans une casserole, avec truffes, champignons, mousserons; ensuite, un cuillerée de bon jus, & une demi-cuillerée de coulis, une demi-cuillerée d'essence de jambon; faites bien cuire le tout, & le dégraissez bien: Vous y ajoutez ensuite, vos crêtes qui ont cuit à part dans un blanc. Vous pouvez les servir aux petits pois & asperges, aux
petits pois. *Cail-*

Cailles en Fricassée.

Prenez des Cailles, flambez-les, épouchez-les, videz-les, & troussiez les cuisses en dedans le corps; mettez-les ensuite, dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & leur faites faire quelques tours; mettez ensuite des champignons, truffes, mousserons, avec une tranche de jambon, & poudrez-les avec un peu de farine, & les mouillez de bon bouillon, & un verre de vin de Champagne; faites un bouquet de ciboules & de persil, & y mettez trois ou quatre clous; un peu de basilic, du thym, une feuille de laurier, un gouffe d'ail, & le mettez avec vos Cailles, & les faites cuire doucement à petit feu; étant cuites & de bon goût, liez-les avec votre coulis, ou avec un coulis d'écrevices, ou bien une liaison de jaunes d'œufs, & servez chaudement pour Entrée.

Cailles en Sur-tout.

Ayez des Cailles cuites à la braïse, comme elles sont marquées ci-devant, ou bien à la casserole, coupées par la moitié; avec des ris de veau, crêtes de coq, champignons; le tout étant bien cuit, & de bon goût, vous les dressez dans le plat où vous les voulez servir. Il faut avoir une farce toute prête, que vous étendez bien mince par-dessus vos Cailles; & vous la rendez bien unie avec de l'œuf, & la panez de mie de pain bien fine, & la mettez cuire au four, qu'elle prenne une belle couleur; étant cuites, tirez-les, & les dégraissez; & nettoyez bien le bord de votre plat, & servez chaudement pour Entrée;

CHA



CHAPITRE V.

Des Entremêts froids.

Entremêts de Marbrée.

POUR faire une Marbrée, comme il faut, prenez deux douzaines de palais de bœuf; deux douzaines d'oreilles de veau, que vous ferez laver bien proprement; une douzaine d'oreilles de cochon, nettoyées de même: mettez le tout dans une marmite, avec une noix de jambon, assaisonné de sel, poivre, un bouquet de fines herbes, clous & oignons; mouillez-le d'eau, & d'une bouteille de vin blanc: mettez-y quelques feuilles de laurier; couvrez votre marmite, & la mettez au feu; faites cuire deux poulardes à la broche: étant cuites, coupez-les en petits filets fort fins, & un quarteron d'amandes douces en filets, un quarteron de pistaches de même; vous arrangez le tout sur un plat chaque chose en particulier; une douzaine d'œufs durs coupez en quatre; hachez du persil en quantité, de la ciboule, des truffes vertes en filets, si vous en avez: vos palais & vos oreilles étant cuites, tirez-les de la marmite, & les arrangez sur un plat chacun en particulier, le plus proprement qu'il vous sera possible: épluchez les palais de bœuf, & les coupez en filets; faites-en de même des oreilles de veau & de cochon, & à la noix de jambon, & une langue de bœuf cuite de

de même; prenez une grande casserole ronde; mettez-y toutes ces viandes en filets: vos amandes & pistaches, & truffes, pointes de rocamboles, fines herbes, fines épices, le jus de quelques citrons, une bouteille de vin de Champagne. Prenez une casserole, mettez-y un peu de lard fondû, & de la ciboule, & le persil haché; passez-le quelques tours sur le feu: puis, le mettez avec votre composition de Marbrée. Allumez un fourneau; mettez la casserole où est l'appareil de votre Marbrée sur le feu; ayez soin de la faire sauter de tems en tems, pour que le tout se mêle: observez que cela soit d'un grand goût; mettez-y une cuillerée de bouillon de veau, qui soit bien clair: prenez une casserole ronde de la grandeur que vous avez envie que votre Marbrée soit; frottez-la de beurre; prenez des pointes de feuilles d'épinars, & les arrangez dans votre casserole, en étoiles; depuis le bas jusques en haut; prenez des citrons, & les ciselez avec un couple de citrons tout du long; coupez-les ensuite, par tranches, que vous placerez dans les intervalles de vos étoiles. Placez votre casserole à la fraîcheur, dans un endroit où elle soit bien droite; vuidez-y votre composition; votre Marbrée étant froide, ayez de l'eau chaude dans une autre grande casserole ronde, & y mettez un petit moment le cu de votre casserole à Marbrée; après, dressez-la sur le plat où vous la voudrez servir, avec une serviette dessous;

Autre Marbrée.

Prenez des piés de veau, bien nettoyez; & les desosses, des oreilles, & des piés de cochon; mettez-le tout à cuire dans une marmite avec
de

de l'eau, quelques bardes de lard, quelques morceaux de veau, & une noix de jambon; assaisonnez de sel, poivre, thym, laurier, basilic, clous, un peu de coriandre; une bouteille de vin blanc; mettez le tout à cuire, & en même tems deux poulardes à la broche. Echaudez un quarteron d'amandes douces, un quarteron de pistaches; coupez-les en filets, & les arrangez dans un plat chacune en leur particulier. Coupez-y aussi de même une langue de bœuf: vos poulardes étant cuites, coupez-les pareillement en filets. Hachez de la ciboule & du persil. Vos oreilles & vos piés de cochon étant cuits, coupez-les aussi en filets; avec votre noix de jambon. Le tout étant coupé en filets, mettez un peu de lard fondu dans une casserole, qui soit assez grande pour contenir toutes ces viandes; mettez-y votre ciboule, & la passez un moment sur le feu avec votre persil; ensuite mettez-y toutes les viandes ci-dessus coupées en filets, avec deux des pistaches & des amandes, & quelques jaunes d'œufs durs coupés en quartiers, & l'assaisonnez de sel, poivre concassé, quelques gouffes d'ail bien hachées; avec le jus d'une demi-douzaine de citrons, & une bouteille de vin de Champagne. Faites bouillir le tout; observez que cela soit de bon goût. Si vous avez du bouillon de veau bien clarifié, mettez-y en une cuillerée: ensuite, prenez une ou deux crepines de mouton, ou de veau, ou de cochon, étendez-les dans une petite casserole ovale, & videz-y votre composition de Marbrée: étant froide, coupez un couple de tranches de l'épaisseur du petit doigt de chaque bout; pliez une serviette sur le plat où vous la voulez servir, y dressez votre Marbrée avec les tranches que

vous avez coupées, garnissez-là de persil, & servez pour Entremets.

Marbrée de Poisson.

Prenez toutes sortes de Poisson ; un couple d'anguilles ; dépouillez-les & les nettoyez bien ; une demi-douzaine de perches, videz-les, & les lavez de même ; quelques éperlans ou goujons ; des truites, si vous en avez ; une demi-douzaine de lottes, autant de vives, quelques limandes ou carlets ; quelques petits éturgeons, si vous pouvez les avoir ; le tout étant bien nettoyé, mettez-le dans une casserole ou poissonnière ; assaisonnez-le de sel, poivre, clous, basilic, thym, feuilles de laurier, deux ou trois bouteilles de vin blanc, quelques tranches de citron ; achevez de les mouiller d'eau, & prenez garde que le poisson ne cuise trop, de peur qu'il ne se casse ; étant cuit, ôtez-le de dessus le feu, & le laissez refroidir dans son court-bouillon. Avant qu'il ne soit entièrement froid, commencez par tirer vos perches ; écaillez-les ; & étant écailonnées, rangez-les dans un plat : faites de même à l'égard des autres Poissons, chacun en leur particulier. Passez leur court-bouillon dans un tamis, & le laissez refroidir. Prenez ensuite, une marmite, mettez-y deux ou trois pintes d'eau, avec un couple de livres de corne de cerf, & la faites bien cuire. Quand vous verrez qu'elle sera cuite, passez-là dans une serviette ; voyez ensuite, si votre gelée de Poisson est bien ferme ; mêlez-là avec votre gelée de corne de cerf ; mettez-les sur le feu : observez qu'elles soient de bon goût. Poilletez une douzaine de blancs d'œufs, & les mettez dans votre gelée, avec

avec le jus de trois ou quatre citrons. Votre gelée étant clarifiée, passez-la dans une chausse, ou dans une serviette. Faites cuire une douzaine d'écrevices; prenez une casserole de la grandeur que vous voulez avoir votre Marbrée; mettez dans le fond en croix quatre écrevices; coupez en tranches, une orange & un citron; mettez en croix une tranche d'orange, & une tranche de citron; ajoutez-y une anguille tout de son long en tournant, une truite, une perche, une plie, quelques goujons ou éperlans; un éturgeon qui paroisse en dehors; ensuite, vous arrangerez des écrevices tout le long de votre casserole de distance en distance, des oranges & des citrons coupez en tranches, & feuilles d'orangers: ensuite, vous mettrez dans le milieu de la casserole le Poisson qui vous paroîtra le moins beau, & le plus beau tout autour. Tous vos Poissons étant mis dans votre casserole, ajoutez-y votre gelée que vous avez clarifiée; il faut que le Poisson baigne. Mettez ensuite, votre casserole dans un endroit frais, afin que votre Marbrée se gèle dans toutes les formes. Quand on veut servir cet Entremets à dîner, il faut le faire la veille. Deux heures avant que de servir, faites plier une serviette sur le plat dans lequel vous servirez votre Marbrée; ayez de l'eau bouillante dans une casserole plus grande que celle où est votre Marbrée; mettez une assiette volante qui contienne la grandeur de votre Marbrée; mettez la casserole où est votre Marbrée dans la casserole d'eau bouillante; ne l'y laissez qu'un moment, tournez-la sur le champ, & mettez-la dans son plat, & servez pour Entremets.

Gâteau de Lièvre.

Pour bien faire un Gâteau de Lièvre, il en faut deux. Dépouillez vos Lièvres; ensuite, désoffez-les; gardez-en les filets, & faites hacher le restant de la chair de vos Lièvres, avec trois ou quatre livres de tranches de bœuf, & la chair d'un gigot de mouton, dont vous ôterez tous les nerfs; environ un couple de livres de lard, & un morceau de jambon. Hachez bien le tout ensemble, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil haché, ciboules hachées, une pointe d'ail, échalotes; mêlez bien le tout ensemble, & le mettez dans une casserole; prenez environ une livre & demi de petit lard, coupez-le en petits dez, & autant de jambon; des filets de mouton de même, & vos filets de Lièvres de même; une demi-livre de pistaches échaudées, coupées de même en petits dez, des filets de poulardes de même, un quarteron d'amandes douces échaudées, & coupées de même; mettez le tout avec votre viande hachée; mettez-y six œufs, blancs & jaunes, & mêlez bien le tout ensemble. Prenez une casserole de la grandeur que vous avez envie de faire votre Gâteau, & la garnissez de bardes de lard; ensuite, mettez-y tout votre appareil; concassez les os de vos Lièvres, mettez les sur votre Gâteau, & le faites cuire au four: étant cuit, ôtez-en les os, & le laissez refroidir: étant froid, faites plier une serviette sur le plat où vous voulez le servir; faites chauffer votre casserole pour pouvoir en tirer votre Gâteau, & le presser dans son plat. Vous pouvez le paner de mie de pain, si vous le jugez à pro-

propos, & lui faites prendre couleur au four, & le servez pour Entremêts.

Gâteau Royale.

Prenez trois ou quatre lapins, selon la grosseur dont vous voulez faire votre Gâteau; deux lièvres, un cuisseau de veau, & un gigot de mouton. Dépouillez vos lapins, désossez-les, gardez en les filets; faites-en hacher la chair avec un petit morceau de lard, & un petit morceau de jambon; étant bien hachée, assaisonnez-la de sel, poivre, fines herbes, fines épices; mettez-la dans un plat; faites la même cérémonie aux lièvres; prenez votre cuisseau de veau, levez-en la noix, & la mettez de côté; prenez le restant de votre cuisseau de veau, ôtez-en les peaux, & les nerfs, & le faites bien hacher, avec un morceau de jambon & un morceau de lard: étant bien haché, assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes, fines épices, échalotes; faites la même cérémonie au gigot de mouton, excepté qu'il faut ajoûter à celui-ci une pointe d'ail. Prenez un dindon & deux poulardes, levez-en la peau; gardez les ailes de poulardes seulement, & faites hacher le reste de leurs chairs, & du dindon, avec un morceau de lard, & un petit morceau de jambon; une tétine de veau blanchie: le tout étant bien haché, assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes, fines épices, échalotes; levez votre farce dans un plat particulier, & tout le reste de même dans un plat particulier. Prenez ensuite, les filets de vos lapins, coupez-les en petits dez, un couple de tranches de jambon coupées en petits dez, un morceau de lard coupé en

petits dez; mettez le tout avec vos lapins hachés; quelques pistaches échaudées, & coupées en petits dez, un couple d'œufs, blancs & jaunes, & mêlez bien le tout ensemble; faites la même cérémonie à toutes vos autres viandes. Prenez ensuite, une serviette & étendez sur votre table; mettez-y deux bardes de lard à côté l'une de l'autre, ce qui veut dire deux bardes en longueur, & quatre en largeur: mettez-y un cordon de vos lapins de la grosseur d'un boudin, un de veau, un de mouton, un de lièvre, un de votre dindon, par-dessus le cordon de vos lapins, un cordon de mouton; remettez par-dessus vos lapins, un cordon de mouton; par-dessus le mouton, un cordon de dindon; par-dessus le veau, un cordon de lièvre; par-dessus le dindon, un cordon de lapins; ensuite, couvrez-les de bardes de lard tout autour; rôtissez-les bien dans la serviette, & attachez la serviette par les deux bouts. Prenez une casserole ovale, de la longueur de votre Gâteau Royal; garnissez-là de bardes de lard & tranches de veau: mettez-y votre Gâteau Royal, assaisonnez-le de sel, poivre, clous, basilic, quelques feuilles de laurier, une gouffe d'ail, oignons coupez en tranches; achevez de le couvrir de bardes de lard, tranches de lard, une bouteille de vin blanc; achevez de le mouiller de bouillon; couvrez votre casserole de son couvercle, & la mettez cuire, feu dessus & dessous. Votre Gâteau étant cuit, laissez-le refroidir dans sa braise: étant froid, pliez une serviette sur le plat où vous le voulez servir; tirez votre Gâteau Royal, & le dépliez; coupez-en quelques tranches de chaque bout; dressez-le ensuite dans son plat; garnissez-le de tranches que vous
avez

avez coupées, avec du persil, & servez pour Entremêts.

Roûlade de Bœuf.

Prenez un flanchi de Bœuf, ouvrez-le en deux, & le batez bien avec un couperet; en suite, ayez des amandes douces, & des pistaches toutes échaudées, & deux douzaines d'œufs durs; étendez une serviette sur votre table; étendez-y votre flanchi de Bœuf; faites de gros lardons de lard & de jambon; faites en un filet de travers en travers sur votre flanchi, de Bœuf, un de lard, un de jaunes d'œufs durs, un de jambon, un de pistaches, un de blancs d'œufs durs, dont vous avez tiré le jaune, un de lard, un de pistaches, un de jambon, un d'amandes, un de jaunes d'œufs durs; & continuez ainsi jusqu'à ce que votre flanchi soit plein: ensuite, assaisonnez-le de poivre concassé d'un bout à l'autre, de sel, fines herbes, fines épices, un peu d'ail bien menu; cassez un couple d'œufs, & les batez, & les semez par-dessus; poudrez le tout d'un peu de farine: commencez à le rouler par l'endroit où vous avez mis les premiers jaunes d'œufs, afin que vos jaunes d'œufs se puissent trouver dans le cœur de votre Roûlade. Roulez-la ensuite dans votre serviette, le plus ferme qu'il vous sera possible, en serrant toujours par les deux bouts que vous attacherez avec une ficelle le plus ferme aussi que vous pourrez; ensuite, ficellez bien, serrez votre Roûlade, & la mettez cuire dans une braise, comme le Gâteau Royal ci-dessus. Etant cuite, vous la pouvez servir entière, ou par tranches, pour Entremêts froids.

Gâteau de Veau.

Prenez un bon cuisseau de Veau, & en gardez la noix : ôtez-en les nerfs & la peau ; coupez votre cuisseau en morceaux, & y mettez un morceau de lard, un morceau de jambon crud, & un morceau de graisse de bœuf ; faites bien hacher le tout ; ensuite, assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons & truffes ; si vous en avez, & une pointe d'ail ; mêlez bien le tout ensemble, ajoutez-y quatre œufs. Prenez ensuite, votre noix de Veau, ôtez-en les nerfs & la peau, & la coupez en petits dez avec du jambon, des pistaches, & des amandes douces ; mêlez de reste le tout ensemble, & garnissez une casserole de bardes de lard ; rangez-vous sur votre viande pour la grandeur de votre casserole ; mettez-y une crépine de Veau, & y vuidez votre viande ; enveloppez votre Gâteau du restant de la crépine, & mettez quelques bardes de lard par-dessus : mettez ensuite, votre Gâteau au four ; observez qu'il ne soit pas trop chaud : étant cuit, laissez-le refroidir, & le servez pour Entremets.

Entremets de Cochon de lait, en Galantine.

Après avoir bien échaudé votre Cochon de lait, & l'avoir vuide proprement, coupez-en la tête & les quatre piés ; prenez ensuite, la peau, commençant du côté du ventre, & prenez garde de ne la point couper, principalement sur le dos : étendez-la proprement sur la table, & ayez une farce composée de la manière qui suit. Formez-la avec la même viande
de

de votre Cochon de lait, un peu de rouëlle de veau bien tendre, un peu de jambon crud, du lard, un peu de persil & de ciboules hachées, fines herbes, sel, poivre, un peu d'ail haché, & des échalotes, avec quelques jaunes d'œufs pour lier la farce: étendez une serviette sur la table; ensuite, étendez-y votre peau de Cochon de lait; mettez sur cette peau un lit de farce; mettez après cela sur ce lit de farce, un filet de lard qui regne d'un bout à l'autre, un filet de jaunes d'œufs durs, un filet de pistaches, un filet de jambon, un filet d'amandes douces, un filet de lard, un filet de jaunes d'œufs durs, un filet de pistaches, un filet d'amandes, & continuez ainsi jusqu'à la fin; ensuite, mettez-y un lit de farce aussi mince que vous le pourrez; remettez-y par-dessus ce lit de farce des filets dans le même ordre que vous avez mis les premiers. Si vous avez des truffes vertes, mettez-y en aussi; & si vous avez de la farce de reste, mettez-là par-dessus, & roulez votre Galantine le plus adroitement qu'il vous sera possible, & la pliez dans une serviette le plus ferme que vous pourrez; liez ensuite, votre serviette par les deux bouts, & mettez cuire votre Galantine dans une braise, comme le Gâteau Royal. Etant cuite, vous la laissez refroidir, & la servez entière, ou coupée par tranches pour garnir toutes sortes d'Entremets.

Cochon au Perdoüillet.

Vous prenez un Cochon de lait bien échaudé & vuïdé; vous en coupez la tête, & le mettez en quatre quartiers. Foncez une casserole de bardes de lard, arrangez-y ensuite, vos quatre

G ;

quar-

quartiers avec la tête au milieu, & les assaisonnez de fines herbes & fines épices; c'est-à-dire, clous, muscade, macis & canelle; basilic; laurier, sel, poivre, deux rocamboles, oignons; citron verd, persil, ciboules. Après cela, couvrez votre Cochon de bardes de lard; mouillez-le d'une bouteille de vin blanc, & d'une cuillerée de bouillon; mettez votre casserole sur le feu, & observez que votre Cochon ne cuise pas trop. Etant cuit, laissez-le refroidir; dressez une serviette sur le plat où vous le voulez servir; tirez vos quartiers de Cochon, & les nettoyez proprement, afin qu'ils paroissent bien blancs; arrangez-les sur la serviette avec la tête au milieu, & servez pour Entremets.

Vous pourrez-les servir aussi pour Entrée, en les dressant dans un plat, avec une essence de jambon, ou un coulis d'écrevices, & en les servant chaudement. Une autre fois, si vous voulez encore servir ce plat pour Entrée chaude, faites un ragoût avec des ris de veau, champignons, truffes, que vous passez dans une casserole, avec un peu de lard fondu; mouillez-le d'un bon jus; & lorsqu'il est cuit, dégraissez-le, & le liez d'un bon coulis. Etant prêt à servir, vous tirez votre Cochon de votre marmite, & le mettez égoûter; ensuite, vous mettez la tête dans un plat, & les quatre quartiers à côté; mettez ensuite, votre ragoût dessus, & servez chaudement. L'on sert encore ce Cochon de lait pour Entrée, avec un ragoût de pois verts; une autre fois, avec une purée. Vous trouverez la manière de faire un ragoût de pois, & la purée, au Chapitre des Pois.

Cochon de lait à l'Allemande.

Ayez un Cochon de lait bien échaudé ; videz-le , & en tirez tous les os , tant des cuisses que des reins , & lui laissez les pâtes & la tête. Prenez une noix de veau , ôtez-en tous les nerfs & la peau , un morceau de lard , un morceau de graisse de bœuf , un morceau de jambon ; mettez le tout sur une table , & le faites bien hacher ; étant haché , assaisonnez-le de sel , poivre , fines herbes , fines épices , champignons , truffes , si vous en avez , persil , ciboules une petite pointe d'ail , & quatre œufs ; mêlez bien le tout avec vos côteaux ; prenez ensuite , trois ou quatre tranches de jambon , & les coupez en dez ; la chair d'une poularde coupée en dez ; mêlez le tout avec votre farce , remplissez-en tout le corps de votre Cochon , & le cousez. Prenez une serviette un peu grande , couvrez-la de bardes de lard ; ensuite , mettez-y le dos de votre Cochon , arrangez ses deux piés de derrière sous ses cuisses , & que son museau vienne reposer sur ses deux piés de devant : ensuite , achevez de le couvrir de bardes de lard ; pliez-le bien dans cette serviette. Prenez une braisière de sa longueur , & la garnissez de bardes de lard & de tranches de veau , oignons coupez en tranches , branches de basilic , clous ; mettez-y votre Cochon , le dos dans le fond ; assaisonnez-le de sel & de poivre ; achevez de le couvrir dessus comme dessous ; mouillez-le de deux bouteilles de vin blanc , & achevez de le mouiller d'eau : mettez-le cuire ; ensuite , tout doucement feu dessus & dessous ; étant cuit , laissez-le refroidir dans sa braïse ; & étant froid , tirez-le de sa braisière ; dressez-le dans un plat
sur

108 LE CUISINIER

sur une serviette bâtonnée, & le servez pour Entremêts.

Langues de Cochon Fourrées.

Prenez des Langues de Cochon, telle quantité qu'il vous plaira; faites-les échauder, seulement pour en pouvoir ôter la première peau; & pour cela, il ne faut pas que l'eau soit trop chaude: après, essuyez-les dans une nape, & ôtez un peu du gros bout pour les saler; ayez des grains de genèvre, & les faites sécher dans le four avec deux feuilles de laurier, un peu de coriandre, du thin, du basilic, & toutes sortes de fines herbes, du persil, & de la ciboule: tout ceci étant bien sec, il le faut piler dans le mortier, & le passer dans un tamis; il faut ensuite, avoir du sel pilé, & du salpêtre, les mêler ensemble avec le reste, & saler vos Langues dans un barquet, ou pot, les rangeant une à une, à mesure que vous les salez, séparément, & assaisonnez de toutes ces épiceries, à chaque rangée de Langues. Il le faut presser les unes contre les autres; & les ayant toutes salées; mettez dessus le pot une ardoise, avec une grosse pierre dessus, & les laissez six ou sept jours: tirez-les; ensuite, faites-les un peu égoutter, fourrez-les dans des boyeaux de Cochon, coupez-les suivant la longueur de vos Langues, & faites entrer chaque Langue dans son boyau, & ficelez les deux bouts. Vous les attacherez par le petit bout à une perche dans une cheminée, & dans une distance qu'elles ne se touchent point l'une à l'autre; il faut que la fumée les domine: on les y laisse quinze ou vingt jours, jusqu'à ce qu'elles soient sèches. Si elles sont bien faites, elles

elles se garderont toute une année : on les fait cuire pour cela , dans de l'eau avec un peu de vin rouge , quelques oignons , & des clous de girofle : étant cuites , on les sert par tranches , ou entières , comme l'on veut , froidement & pour Entremêts. On fait des Langues de mouton , & des Langues de veau fourrées de la même manière.

Piés de Cochon à la sainte Menoux.

Il faut prendre les Piés , qu'ils soient bien propres , & coupez en deux , mettant entre les deux morceaux , une tranche de lard de la largeur d'un pouce , & deux brochettes de bois , une de chaque côté bien ficellée afin qu'ils se tiennent bien droite ; garnissez une marmite de bardes de lard , faites un lit de Piés & de fines herbes , & de bardes de lard : vous continuez de même jusqu'à la fin ; mettez-y ensuite , un bon verre d'esprit de vin , de la coriandre , du laurier , une bouteille de vin blanc , & de bouillon ; couvrez le tout de bardes , & mettez un peu de pâte autour du couvercle de la marmite ; faites-les cuire feu dessous & dessus , tout doucement , environ dix ou douze heures , plus ou moins. Quand il sont cuits , & refroidis , vous les panez proprement , & les faites griller , pour les servir tout chaud en Entremêts. On les accommode aussi avec moins de frais , en prenant au lieu de lard , de la panne de Cochon ; en les faisant cuire de la même manière. Une autre fois , trempez les Piés dans une sausse blanche , bien liée , les panez , & les faites griller , & les servez chaudement pour Entremêts. Une autre fois , vous les trem-

110 LE CUISINIER

trempez dans de l'œuf, les panez; ou bien dans une pâte légère, & les faites frire.

Entremêts d'une Hure de Sanglier.

Faites couper votre Hure de Sanglier, le plus près des épaules que l'on peut, & la faites brûler à un feu clair; étant brûlées, vous la ratifiez avec votre couteau; il faut avoir une pèle à feu toute rouge, & la passez par-dessus votre tête de Cochon, là où le poil ne sera pas brûlé; étant brûlé, comme il faut, ôtez-en les bajoux, & dépouillez le museau, desossez le cou, & en ôtez l'os, & tirez la cervelle de votre tête dans l'endroit où vous coupez l'os du cou, & mettez la tête dégorger à l'eau fraîche; ensuite, tirez-les égoûter, & lardez-là de gros lard bien assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices; sans percer la peau; mettez-les dans un barquet, ou casserole; assaisonnez-les de fines herbes, fines épices, du salpêtre pilé, du sel en abondance, couvrez-là, & la mettez dans un endroit frais, la laissez sept ou huit jours dans le sel; ensuite, tirez-là, & la pliez dans un linge, & la mettez cuire dans une marmite avec sept ou huit boîtes de bon vin, laurier, basilic, thym, & ognons; achevez de remplir votre marmite d'eau, & la mettez au feu; faites cuire, & prenez garde que votre Hure ne cuise trop; étant cuite, ôtez-là du feu, & la laissez refroidir; étant froide, tirez-là égoûter, & pliez une serviette sur le plat que vous voulez servir, & la dressez dessus pour Entremêts.

Autre Hure de Sanglier à l'Allemande.

Brûlez vôtres têtes comme l'autre ci-dessus, & la mettez au sel pendant vingt-quatre heures; ensuite, mettez-la cuire dans une marmite toute son entier, sans ôter aucun os; mettez-y sept ou huit bouteilles de vin blanc, des oignons, basilic, du thym, laurier, clous de girofle, du sel, poivre; achevez-la de remplir d'eau, & la faites cuire: étant cuite, laissez-la refroidir dans son court-bouillon, & la servez tout comme l'autre ci-devant pour Entremets. Et quand elle reviendra de la table, vous la remettrez dans son court-bouillon; observez qu'elle y trempe bien, continuez de même, jusques à ce que la Hure soit à manger; elle se garde un ou deux mois dans son court-bouillon. Vous pouvez conserver la précédente de la même manière, étant toujours remise dans son court-bouillon, après qu'elle revient de table.

Jambon de Poisson.

Prenez de la chair de carpes, d'anguilles, & de saumons frais, & des laitances de carpes, que vous hacherez, & pilerez dans un mortier; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & beurre frais, & formez-en une manière de Jambon, sur les peaux de carpes: vous enveloperez le tout dans un linge, que vous coudrez bien serré, & le ferez cuire avec moitié eau-de-vie, & moitié vin, & fort peu d'eau; assaisonné de clous, laurier & poivre; laissez-le refroidir dans son court-bouillon. Vous le pouvez aussi couper par tranches, comme le véritable Jambon. On peut imiter de la même manière

re une éclanche, où épaule de mouton, comme aussi des poulets, & des pigeons, des poulardes, dindons, canards, &c. Pour qu'il soit bien, vous formerez le gras de chairs de brochets, & de perches, & laisserez toujours la même composition.

Jambon à la Braïse.

Prenez un Jambon, & le parez proprement, & le faites tremper, sept ou huit heures; ensuite, foncez une braisière de quelques tranches de bœuf & bardes de lard, & y mettez votre Jambon, assaisonné d'ognons, persil en branches, basilic, thym, laurier; & le mouillez d'eau; ensuite, mettez-le sur le feu à cuire; étant à moitié cuit, mettez-y une bouteille ou deux de vin blanc; étant cuit, vous le tirez égoûter de sa Braïse, & en ôtez la couëne, & vous le dressez dans son plat avec une poivrade liée dessus, & le servez chaudement pour Entrée. Une autre fois vous le pouvez cuire de même, & le paner de mie de pain, & lui faire prendre couleur, & le servir froid pour Entremets.

Jambon en Crêpine.

Prenez votre Jambon, & le parez, & le faites cuire tout comme l'autre ci-devant marqué; étant cuit, tirez-le, & lui ôtez la couëne, & une partie du gras; faites une farce comme ceci: prenez toutes sortes de blancs de volailles cuites, la quantité que vous jugerez à propos, une tétine de veau blanchis, & un morceau de lard blanchi, du persil, & ciboules hachées, quelques champignons hachez; assaisonnez de sel, poi-

poivre, fines herbes, & fines épices; hachez le tout, & y mettez un morceau de mie de pain cuite dans du lait; ensuite, mettez-le dans le mortier, & le faites piler avec quelques jaunes d'œufs: le tout étant pilé, mettez-le sur votre Jambon à la place de la graisse que vous avez ôtée de votre Jambon, l'enveloppez d'une Crêpe bien proprement, & l'atachez sur la farce; ensuite, arrosez-le avec du beurre, & le panez de mie de pain, & le mettez au four à prendre couleur; étant de belle couleur, dressez-le sur son plat, & une poivrade liée par-dessous, & servez pour Entrée. Ou bien garnis d'épinars, ou de choux-fleurs, tous les deux peuvent aller à la fois, ou bien des poulets, ou des pigeons, & y mettez une essence de Jambon dessus, ou du beurre lié.

Jambon à l'Angloise.

Prenez un Jambon; & le parez; ensuite, mettez-le à tremper: étant trempé, mettez-le à cuire dans de l'eau, assaisonnez de persil, & oignons, & fines herbes; votre Jambon étant cuit, tirez-le égoûter, & en ôtez la coënné, & dressez-le dans son plat proprement, garnis de choux-fleurs cuits avec un couple de pigeons, & poulets bouillis, avec une sausse blanche liée dessus vos pigeons & poulets, & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois, vous pouvez y ajouter, panais, carotes, navets, choux de Savoie, épinars. On le sert aussi seul, & toutes les legumes dans un autre plat, & les sausses différentes, de même, en particulier.

Jambon pour Entremêts, bouilli.

Prenez un Jambon, & le parez; ensuite, mettez-le à tremper dans de l'eau, cinq à six heures; mettez-le dans un linge avec une poignée de foin, & le mettez cuire avec de l'eau, assaisonné d'ognons, fines herbes; étant cuit, laissez-le à moitié refroidir: ensuite, tirez-le, & en lèvez la couenne fort adroitement; si la couleur est belle, vous le laisserez comme cela, & en servant, vous le poudrez d'un peu de poivre concassé, & de persil haché; étant froid, servez-le pour Entremêts. Une autre fois vous pourrez le panner, & faire prendre couleur au four ou avec une pelle à feu rouge.

Jambon à la broche.

Prenez un Jambon, & le parez, & le mettez à tremper six ou sept heures, & l'embroché; ensuite, mettez-le au feu à cuire; & pendant qu'il cuira, arrosez-le d'eau chaude, que vous tenez dans un chaudron tout prêt sur le feu; étant presque cuit, ôtez toute l'eau & la couenne du Jambon, & l'arrosez de deux bouteilles de vin d'Espagne; étant cuit, tirez-le, & le dressez dans son plat, & mettez une petite poivrade liée dessous, & le servez pour Entremêts. Cette sorte de Jambon se sert également pour Entrée, comme pour Entremêts; il se sert aussi également froid pour Entremêts.

*Jambon cuit à la broche, manière
Hollandoise.*

Parez votre Jambon; ensuite, le faites bouillir à grand eau, trois ou quatre heures; & puis,
vous

vous le retirerez; après quoi, vous en tirerez la peau, & le piquerez d'une cinquantaine de clous de girofle, & le mettrez à la broche, & au feu, pendant deux ou trois heures, selon qu'il est gros: étant cuit, servez-le avec un jus dessous, ou poivrade liée, ou avec de la moutarde, & du jus ensemble, avec du vinaigre. On sert aussi toutes les sausses en particulier dans des saussières, & le Jambon à part.

Jambon cuit sans Feu & sans Eau.

Prenez un bon Jambon, parez-le, en ôtez tout ce qui est mauvais tout autour, levez-en la peau; étendez ensuite une nape, & vous mettrez dans un des bouts, du thin, du basilic, & du laurier: ensuite, mettez-y votre Jambon du côté du gras, & l'assaisonnez dessus comme dessous, en y ajoutant des clous de girofle, & du poivre: faites-lui faire un tour de plie dans la nape; arrosez-le de quelques verres d'Eau-de-vie; achevez de le plier dans votre nape; & ensuite, une toile cirée par-dessus, & puis des cordes de foin tout autour bien serrées les unes contre les autres: enterrez-le, ensuite, dans le fumier de cheval, pendant quarante heures, que le fumier soit de deux piés d'hauteur tout autour, tant dessus que dessous, après vous l'en retirerez, & le servirez comme un autre Jambon. Une autrefois, vous pourrez le faire cuire de même sans en ôter la peau, & le servir froid.





CHAPITRE VI.

Des Ragoûts pour les Entrées & Entremêts.

Ragoût d'Ecrevices, en gras.

Epluchez des Ecrevices, & en prenez les queues que vous mettez sur une assiette; avec de petits champignons, quelques truffes coupées par tranches, & un bouquet, assaisonné de sel & de poivre; passez le tout dans une petite casserole, avec un peu de lard fondu ou beurre: étant passé, mouillez-le de jus, & le mettez mitonner à petit feu; étant cuit, dégraissez-le bien, & le liez de coulis d'Ecrevices, & le mettez sur des cendres chaudes, & prenez garde qu'il ne bouille, de peur que le coulis ne tourne; mettez-y dans la saison, des pointes d'asperges, & quelques petits cus d'artichaux; observez que le Ragoût soit d'un bon goût, & le dressez proprement dans un plat, & le servez chaudement pour Entremêts. Ce Ragoût sert pour toutes sortes d'Entrées aux Ecrevices.

Ragoût d'Ecrevices, en maigre.

Faites cuire vos Ecrevices; étant cuites, épluchez-les bien, & en ôtez les queues, que vous mettez à part sur une assiette, avec de petits

ts champignons, quelques truffes coupées par tranches, & mousserons: passez le tout dans une casserole, avec un peu de beurre: étant passé, mouillez-le d'un bouillon de poisson; & le mettez mitonner à petit feu: étant cuit, dégraissez-le bien, & le liez de coulis d'Ecrevices; voyez que le Ragoût soit d'un bon goût, & le dressez proprement dans un plat, & le servez chaudement pour Entremêts. Ce Ragoût sert pour des Entrées maigres aux Ecrevices.

Ragoût d'Huitres, au blanc.

Faites blanchir des Huitres, la quantité que vous jugerez à propos dans leur eau; étant blanchies, tirez-les égoutter, & ne perdez point l'eau: mettez dans une casserole un morceau de beurre; ciboules hachées; passez le tout un moment sur le feu, & le poudrez d'une pincée de farine, & le mouillez de leur eau, & un peu de bouillon, & les assaisonnez d'un peu de poivre, & y mettez vos Huitres, & les liez avec une liaison d'œufs, persil haché, un peu de muscade, & un jus de citron. Observez qu'il soit d'un bon goût, & servez chaudement pour Entremêts, ou pour toutes sortes de volailles ou poisson.

Ragoût d'Huitres, en maigre.

Ayez des Huitres, la quantité que vous jugerez à propos, & les mettez dans une casserole avec leur eau, & leur faites faire deux ou trois tours sur le fourneau, & les retirez; ensuite, tirez-les de la casserole, une à une, & les mettez sur une assiette; passez dans une casserole,

avec un peu de beurre, de petits champignons, quelques mousserons, & les mouillez de bouillon de poisson, ou autre : assaisonnez-les d'un peu de sel & de poivre, & d'un bouquet, & les mettez mitonner à petit feu : étant cuit, dégraissez-le bien, & le liez de coulis, & y mettez les Huitres : voyez que le Ragoût soit d'un bon goût ; prenez garde que les Huitres ne bouillent, dressez-les proprement dans un plat, & les servez chaudement pour Entremêts, Ce Ragoût se sert pour des Entrées en maigre, aux Huitres,

Autre Ragoût d'Huitres, en maigre.

Ayez des Huitres, & les mettez dans une casserole ; prenez de petits champignons, avec un peu de ciboules hachées, & un peu de persil ; mettez un peu de beurre dans une casserole sur un fourneau, & y mettez un peu de farine, & les faites roussir : étant roux, mettez-y les champignons, la ciboule & les Huitres, & leur faites faire sept ou huit tours, & les mouillez d'un peu d'eau des Huitres, & d'un peu de bouillon de poisson, & y mettez un peu de poivre. Il faut prendre garde que les Huitres ne bouillent pas beaucoup ; achevez de le lier avec votre coulis, ou avec un coulis d'écrevices, & un jus de citron : voyez qu'il soit d'un bon goût, & le dressez proprement dans un plat, & vous en servez pour toutes sortes de viandes qui demandent un Ragoût d'Huitres.

Ragoût d'Huitres, aux blanc.

Prenez une casserole, & y mettez une pincée
de

de perfil blanchi & haché, de la muscade, du poivre concassé, la moitié d'un citron coupé en petits dez, un anchois haché, un morceau de beurre manié, le jus d'un citron, l'eau de vos Huitres, & mettez-les sur le feu pour lier votre sauce: observez qu'il soit d'un bon goût, & le dressez dans un plat pour Entremets, & servez chaudement. Ce Ragoût peut servir pour des Poulets, ou autres Volailles, & pour du Poisson.

Ragoût de pointes d'Asperges.

Coupez les pointes d'Asperges, & les faites blanchir: vos pointes d'Asperges étant bien blanchies, mettez-les dans une casserole avec du coulis & un peu d'essence de jambon, & les faites mitonner à petit feu; étant cuites à propos, jetez-y la grosseur d'une noix de bon beurre, manié avec un peu de farine, & les remuez de tems en tems; observez que le Ragoût soit d'un bon goût, & lui donnez une petite pointe de vinaigre, & servez chaudement. Vous pouvez vous en servir pour toutes sortes de volailles & autres viandes.

Asperges au blanc.

Coupez vos Asperges comme celles ci-dessus, & les faites blanchir de même: mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, & les passez quelques tours sur le feu; poudrez-les d'une pincée de farine; mouillez-les de bouillon, & les assaisonnez de sel, poivre; laissez-les mitonner; faites une liaison de jaunes d'œufs délayez avec du bouillon, & y mettez un peu de muscade. Vos Asperges étant de bon goût, liez-

les, & vous en servez pour mettre sous des fricandeaux, ou autres Viandes que vous jugerez à propos.

Ragoût de Chicorée.

Prenez de la Chicorée bien blanche, l'épluchez, & la faites blanchir dans de l'eau bouillante: étant blanchie, tirez-la, & la mettez dans de l'eau froide, & la pressez bien; mettez-la sur une table, & lui donnez quelques coups de couteau, & la mettez dans une casserole, la mouillez d'un coulis clair de veau, & de jambon, & la mettez mironner à petit feu: étant mironnée; voyez qu'elle soit d'un bon goût; si elle n'étoit pas assez liée, mettez-y un peu d'essence de jambon, & un peu de coulis, & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées à la Chicorée.

Autre Ragoût de Chicorée.

Prenez de la Chicorée bien blanche, l'épluchez, & la faites blanchir dans de l'eau bouillante: étant blanchie, tirez-la, & la mettez dans de l'eau froide; & la pressez bien; mettez-la sur une table, & lui donnez trois ou quatre coups de couteau; mettez-la dans une casserole avec un bon morceau de beurre, & la passez quelques tours sur un fourneau; poudrez-la d'une pincée de farine, & la mouillez d'une cuillerée de bouillon, & l'assaisonnez de sel, poivre: observez qu'elle soit d'un bon goût, & la liez d'une liaison de jaunes d'œufs. Cette Chicorée vous peut servir pour toutes sortes de fricandeaux, & côtelettes de veau, & filets;

Autre Ragoût de Chicorée.

Prenez de la Chicorée, épluchez-la, & n'en prenez que les côtes, qu'elle soit longue comme la moitié du doigt; il y faut faire cette cérémonie à cinq à six pieds de Chicorée; & ensuite, faites-les blanchir; étant blanchis, tirez-les dans l'eau fraîche, les égouttez bien, les pressez, & les mettez dans une casserole avec du jus & du coulis, & les mettez sur un fourneau à mitonner tout doucement; observez qu'elle soit d'un bon goût, & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées à la Chicorée.

Ragoût de Celeri.

Prenez des piés de Celeri, les épluchez, & les mettez cuire dans une eau blanche; étant cuits, tirez-les, les pressez, & les mettez dans une casserole avec du coulis, & les mettez mitonner à petit feu: étant cuits, liez-les sur un fourneau avec la grosseur d'une noix de bon beurre frais, manié de tant-soit-peu de farine, & remuez toujours la casserole: voyez que le Ragoût soit d'un bon goût, lui donnez une petite pointe de vinaigre, qu'il ait un bel œil, qu'il ne soit point trop lié, & le servez pour toutes sortes de viandes, & pour toutes sortes d'Entrées au Celeri. Une autre fois, au lieu de le mouiller avec du jus, mouillez-le avec du bouillon, & un morceau de beurre manié dedans, & le liez avec une liaison d'œufs, ou d'un coulis à la Reine. Vous pouvez le faire en maigre, comme en gras, en vous servant de jus, ou de bouillon-maigre ou gras.

Sausse à l'Ozeille, en gras.

Faites éplucher de l'Ozeille, & en ôtez les queueës; mettez une casserole sur un fourneau à moitié pleine d'eau, & lorsqu'elle bouë, mettez-y l'Ozeille ensuite, la tirez, & la mettez égoutter; pressez-là bien, comme si c'étoit des épinars: étant pressée; mettez-là dans une casserole, la mouillez de coulis, & vous l'assaisonné de sel, & de poivre, & la mettez mitonner à petit feu: étant mitonnée, mettez-y un peu d'essence de jambon; voyez que le Ragoût soit d'un bon goût, & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées à l'Ozeille.

Ragoût d'Ozeille, en maigre.

Faites éplucher de l'Ozeille, & en ôtez les queueës; mettez-les dans l'eau: étant lavées, faites-les égoutter; & après les avoir bien égouttées, hachez-les, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre, muscade, sel, poivre, & persil, ciboules hachées, champignons, si vous en avez; mettez-là sur le feu tout doucement: étant cuite, mettez-y un morceau de beurre manié dans la farine, & le lié d'une liaison d'œufs proportionnée à la grandeur de votre Ragoût; observez qu'il soit de bon goût, & vous en servez pour des œufs à l'Ozeille, & du poisson grillé, & pour toutes sortes de choses qui sont mises à l'Ozeille. Vous pouvez passer l'Ozeille en gras de même, sans la faire blanchir, en y ajoutant quelques cœurs de laitues, du coulis & du jus.

Lai-

Laituës à la Dame Simonne.

Il faut prendre des Laituës-pommées, & les faire blanchir, seulement qu'elles aient sentis la chaleur de l'eau; tirez-les, & les faites égoutter; prenez de la chair de poulets, ou des blancs de chapons cuits, que vous ferez hacher avec quelques morceaux de jambon, quelques champignons, du persil, ciboules, une tétine de veau, un peu de lard blanchi, un peu de mie de pain bouillie avec la crème, quatre à cinq jaunes d'œufs crus, & assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices; étant bien hachée, prenez vos Laituës, pressez-les bien une à une; tenez votre Laituë dans la main du côté du pié, & étendez feuille par feuille sans les casser, jusqu'au petit cœur que vous ôtez, & vous remplacez avec un morceau de cette farce, & relevez un rang de fetilles; & ensuite de la farce; continuez de même jusqu'à la fin, & les ficellez bien; vous continuez de les farcir toutes de même: garnissez une casserole de roüelle de veau, que vous coupez par tranches, avec des bardes de lard, quelques tranches d'ognons, & vous y arrangez vos Laituës qui sont farcies, & les assaisonnez de sel, poivre, cloux, fetilles de laurier, basilic, & les achevez de couvrir de bardes de lard dessus comme dessous, & les faites cuire: étant cuites, tirez-les égoutter, & les défiliez, & les dressez dans leur plat, & mettez par-dessus un coulis blanc, ou essence de jambon; dont vous trouverez la manière de le faire au Chapitre des Coulis, & servez chaudement pour hors d'œuvre. Ces sortes de Laituës peuvent aussi servir pour toutes sortes d'Entrées,

trées, pour des Terrines, pour garniture de Potage.

*Autre Laituës à la Dame Simonne, &
frites.*

Vos Laituës étant farcies & cuites à la brai-
se, comme ci-devant, vous les tirez, les défi-
celez, & les laissez égoûter; vous batez trois
ou quatre œufs en omelette; trempez vos Lai-
tuës une à une dedans, & les panez d'une mie
de pain bien fine, & bien blanche; & les fai-
tes frire dans du sein-doux, & qu'elles soient d'u-
ne belle couleur; vous les servez chaudement
pour hors d'œuvre.

*Ragoût des Laituës pour toutes sortes
d'Entrées.*

Prenez des Laituës-pommées, & en levez les
feuilles, qu'il n'y reste que le cœur; lavez-les;
& les faites blanchir dans l'eau bouillante; étant
blanchies, tirez-les dans l'eau froide, les égoû-
ter, les pressez bien, & les mettez dans une
casserole avec une cuillerée de bon bouillon;
faites-les cuire tout doucement; étant cuites;
tirez-les, égoûtez-les, & les mettez dans une
autre casserole avec un peu de jus & de coulis;
laissez-les mitonner tout doucement; observez
qu'il soit d'un bon goût; mettez-y un jus de ci-
tron, & vous en servez pour toutes sortes de
volailles. Vous pouvez aussi vous en servir
pour toutes sortes de Viandes de boucherie.

Une

Une autre fois, quand vous les aurez pressées, vous les mettrez dans une casserole avec de bon bouillon, & un morceau de bon beurre, une pincée de fleur de muscadé; laissez-les cuire tout doucement: étant cuites, mettez-y une petite poignée de mie de pain, pour les lier: observez qu'elles soient d'un bon goût; vous pouvez les servir seules, qu'avec telles viandes que vous jugerez à propos d'y mettre dessus,

Ragoût de Côtons de Pourpier.

Prenez des Côtons de Pourpier, les coupez de la longueur du doigt; les épluchez bien; & les faites cuire à demi dans une eau blanche, de la même manière que les cardes: étant bien blanchis, tirez-les, & les mettez égoûter; ensuite, les mettez dans une petite casserole avec du conlis & jus; mettez-les mitonner à petit feu: étant cuits, vous y mettez la grosseur d'un œuf de beurre, manié de tant-soit-peu de farine, & remuez la casserole; voyez que le Ragoût soit d'un bon goût, & lui donnez une petite pointe de vinaigre; ce Ragoût de Côtons de Pourpier, sert pour toutes sortes d'Entrées en fricandeaux, comme fricandeaux de veau, fricandeaux de poulets, fricandeaux de cuisses de dindons, & fricandeaux de pigeons, fricandeaux de mouton, & pour des Entrées qu'on veut servir aux Côtons de Pourpier.

Ragoût de Concombres.

Prenez des Concombres, les épluchez, & les coupez en deux; ôtez-en le dedans, & les taillez en

en olives; il faut les mettre mariner dans du vinaigre, sel, poivre, ognons coupés en tranches, & les y laisser un couple d'heures: étant marinés, mettez-les égoutter; ensuite, prenez une casserole avec un peu de lard fondu, mettez-les sur le fourneau, & mettez les Concombres dedans, & les passez; étant passés, mouillez-les de jus, & les mettez mitonner à petit feu; étant cuits, dégraissez-les, & les liez de coulis; observez que le Ragoût soit de bon goût, & vous en servez pour toutes sortes d'Entrées aux Concombres cuits à la broche, ou à la braise.

Ragoût de Concombres, d'une autre façon.

Prenez des Concombres, & après les avoir épluchés, coupez-les en quatre, ôtez-en le dedans, coupez-les par petites tranches, & les mettez dans une casserole à mariner, avec un peu de sel, poivre, ognons coupés en tranches, un peu d'eau, & un peu de vinaigre: étant marinés, prenez un linge blanc, & les mettez dedans, & pressez bien pour en tirer l'eau; ensuite, mettez une casserole avec du beurre ou lard sur le feu bien allumé, avec vos Concombres, les passez, & les poudrez d'un peu de farine, & les mouillez de jus, & les laissez mitonner tout doucement: observez qu'ils soient de bon goût, & les dégraissez bien; vous vous en servirez pour tout ce qui est marqué au Ragoût de Concombres, cela dépendra de l'Officier qui travaille, de les défigurer comme bon lui semblera.

Au-

Autre Ragout de Concombres.

Prenez des Concombres, & les épluchez, ôtez-en le dedans, & les coupez en filets; mettez-les dans une casserole avec un peu de bouillon du derrière de votre marmite, au feu; étants cuits, tirez-les & les égouttez; mettez-les dans une casserole avec un peu de coulis & d'essence, & les laissez mitonner: observez qu'ils soient de bon goût, & vous en servirez pour des filets de poulardes, dindons, ou poulets, & là ou bon vous semblera. Vous les pouvez mettre au blanc, en les mouillant de bouillon, & un morceau de beurre manié, & les liez d'une liaison d'œufs.

Ragout de Concombres Farcis.

Prenez des Concombres, & les épluchez; ensuite, videz-les, & les faites blanchir à l'eau bouillante; si-tôt qu'ils auront fait un bouillon, tirez-les, & les mettez à l'eau fraîche; faites une petite farce comme ce qui suit. Prenez un petit morceau de veau, un petit morceau de jambon cuit, une tétine blanchie, un morceau de graisse de bœuf, avec un morceau de lard; hachez bien le tout, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, quelque peu de champignons, si vous en avez, persil, ciboules bien hachées; mettez-y un morceau de mie de pain bouillie dans du lait, & deux jaunes d'œufs: le tout étant bien haché, farcissez-en vos Concombres; ensuite, prenez une casserole, mettez-y quelques bardes de lard, & y arrangez vos Concombres, & les mouillez du derrière de votre marmite, assaisonné de sel, quelques tranches

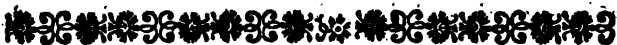
ches d'ognons, & les mettez cuire; étant cuits, tirez-les, égoûtez-les, & les mettez dans une casserole, avec du coulis & d'essence, & vous en servez pour mettre à des poulets, des poulares, des dindons, & à ce que vous jugerez à propos; au lieu de la chair de veau, vous pouvez vous servir de chair de toutes sortes de Volailles cuites à la broche.

Concombres en Matelotte.

Epluchez vos Concombres comme ceux ci-devant, & les vuidez par un bout, & les faites blanchir, & les farcissez d'une farce composée de chair de Volailles, lard blanchi, tétine de veau, & liez d'une mie de pain cuite dans du lait, & jaunes d'œufs; observez qu'elle soit d'un bon goût, & les farcissez comme les autres ci-devant, & les faites cuire de même; étant cuits, tirez-les égoûter, & les mettez dans une casserole avec un peu d'essence, & un jus de citron, & les laisser mitonner un moment, & les dressez dans leur plat, & les servez chaudement. Une autre fois vous les poudrez de parmesan rapé, & les ferez prendre couleur au four, & servez-les pour Entremets.



CHA-



CHAPITRE VII.

Des Issuës & Abatis de Volailles.

Grosse Entrée de Tête de Bœuf , à l'Angloise.

Prenez la moitié d'une Tête , la laissez tremper quelque tems , & la nettoyez bien proprement ; vous la mettrez cuire dans un bon assaisonnement, la bien écumer ; vous y mettrez des oignons, carotes, sel, clous, massifs, un peu de laurier, coriandre, fines herbes ; quand elle sera à moitié cuite, vous y mettrez trois ou quatre bouteilles de la plus forte bière, que vous pourrez trouver, & la laisserez mitonner bien long-tems ; vous servirez la Tête garnie de persil, citrons, & servez le bœuf à part.

Entrée d'Ailerons de Dindons.

Prenez des Ailerons de Dindons , échaudez-les ; étant bien épluchez & échaudez , faites-les blanchir : étant blanchis, coupez-en le petit bout, & cassez l'os avec votre couteau dans le milieu de l'Aileron. Marquez-les dans une casserole ; mettez-y quelques champignons, un morceau de beurre, & un bouquet, fait de persil, ciboules, une branche de basilic, & trois clous dedans ; le bouquet étant ficelé, mettez-le avec vos Ailerons sur le feu, & les passez quelques
Tome III. I tours ;

tours; poudrez les d'une pincée de farine, & les mouillez de bouillon. Etant mouillés, assaisonnez-les d'un peu de sel, poivre, & les laissez cuire tout doucement: étant cuits, faites une liaison de cinq jaunes d'œufs, & les délayez avec un peu de crème ou de lait; mettez-y un peu de muscade, un couple d'échalotes hachées bien menues; observez que votre fricassée soit d'un bon goût, & la liez; étant liée, mettez-y une pincée de persil haché, & un jus de citron; & la dressez dans le plat que vous voulez servir, & servez chaudement pour Entrée ou pour hors d'œuvre. Vous pouvez mettre votre fricassée au roux, en la mouillant de jus; & étant cuite, la lier de votre coulis.

Autres Ailerons de Dindons, au blanc.

Vos Ailerons étant échaudez, & blanchis, & bien propres, garnissez le fond d'une casserole, ou marmite, de bardes de lard, & y arrangez vos Ailerons, & les assaisonnez de sel, & de poivre, quelques tranches d'ognons, branches de basilic, feuilles de laurier, quelques tranches de citrons, deux ou trois clous, achevez de les couvrir de bardes de lard, & les mouillez de bouillon, qui surmonte tant soit peu vos Ailerons; si vous n'avez pas de bouillon, mouillez-les d'eau, ils en seront beaucoup plus blanc. Ensuite, mettez-les cuire tout doucement, & prenez garde qu'ils ne cuisent pas trop. Faites un petit ragout de la manière qui suit. Prenez une casserole, mettez-y un morceau de beurre, & un bouquet; mettez-y des champignons coupez par tranches, passez-les quelques tours sur le feu, poudrez-les d'une pincée de farine, & les

les mouillez de bon bouillon ; laissez-les mijoter quelque tems. Vos Ailerons étant cuits , tirez-les égoûter , & les dressez dans le plat que vous voulez servir : observez si votre petit ragoût de champignons est de bon goût , & le liez d'une liaison de jaunes d'œufs , de la même manière que celle ci-dessus ; votre ragoût étant lié , mettez-y un jus de citron , & le mettez par-dessus vos Ailerons , & servez chaudement pour Entrée ou pour hors d'œuvre. Vous pouvez les servir dans une terrine de la même manière , ou bien les passer avec vos champignons. Les Ailerons de poulets , & poulardes , vous les pouvez passer de même : vous pouvez les mettre au roux en les mouillant de coulis & de jus

Autre Entrée d'Ailerons , aux fines herbes ;

Prenez des Ailerons de Dindons , échaudez-les ; étant échaudés & blanchis , garnissez le fond d'une casserole ou marmite de bardes de lard , & de tranches de veau , & y arrangez vos Ailerons ; assaisonnez-les de sel , poivre , quelques tranches d'ognons , branches de basilic , feuilles de laurier , quelques tranches de citron , deux ou trois clous ; achevez de les couvrir de bardes de lard & de veau , mouillez-les d'un peu de bouillon , & d'une demie bouteille de vin blanc ; couvrez-les & les mettez cuire ; étant cuits , tirez-les , & les panez de mie de pain bien fine ; étant panez , arrangez-les sur un plat , & leur faites prendre couleur au four , ou bien sur le gril , & les dressez pour hors d'œuvre. Vous pouvez les faire frire , en les ayant trempés dans de l'œuf & panez ; & vous en servez pour hors d'œuvre , ou pour gar-

niture de quelques pièces, comme pièce de bœuf. Les Ailerons de chapons, de poulardes, & de poullets, se font de la même manière que les Ailerons de Dindons ci-dessus.

Autre Entrée d'Ailerons de Dindons, en Salipicon glacé.

Prenez des Ailerons de Dindons; étant échaudés & blanchis cassez l'os, & tirez-le par le gros bout; tirez-en les os le plus adroitement qu'il vous sera possible, & les remplissez d'un petit Salipicon, dont voici la manière de le faire. Coupez du jambon en petits dez, selon la quantité que vous avez d'Ailerons; coupez des champignons de même, quelques truffes vertes, si vous en avez; quelques filets de volailles aussi coupez en petits dez; mettez votre jambon coupé en petits dez dans une petite casserole, pour le faire suer, avec un peu de beurre; poudrez-le d'une pincée de farine, mettez-y un peu de ciboules hachées, un peu de persil, & le mouillez d'un peu de jus: ensuite, mettez-y vos champignons coupez en petits dez, avec vos petits dez de truffes, & de volailles; laissez-les cuire un petit moment: observez qu'ils soient d'un bon goût, & y mettez un jus de citron. Il faut qu'il n'y reste point de saïsse, & que le Salipicon soit simplement lié: remplissez-en le gros bout de vos Ailerons; étant pleins, cousez-les, & les faites piquer de petit lard: étant piqués, mettez-les dans une casserole avec quelques tranches de veau & de jambon, un bouquet, deux petits oignons, une barde de lard par-dessus; mouillez-les d'une cuillerée de bon bouillon, & les

les faites cuire; étant cuits, tirez vos Ailerons; & les tenez chaudement; passez leur bouillon dans un tamis de soie, & le remettez dans la casserole sur le feu; faites-le rarir jusqu'à ce qu'il se réduise en caramel, ce qui s'appelle glace; remettez vos Ailerons dedans, & les tenez sur des cendres chaudes, afin qu'ils se glacent plus aisément. Étant glacez, & prêts à servir, ôtez-les en le fil, dressez-les dans leur plat; mettez dans leur casserole un peu de jus & de coulis, avec un jus de citron; passez-le dans un tamis de soie, mettez-le sous vos Ailerons, & servez chaudement pour Entrée.

Entrée de Langues de Mouton.

Prenez des Langues de Mouton, & les mettez à dégorger dans de l'eau; jetez-les ensuite dans de l'eau chaude pour en ôter la peau; étant blanchies, mettez-les cuire dans une marmite, avec de l'eau, des oignons, sel, poivre, clous, fines herbes, du laurier; étant cuites, vous vous en servez pour toutes sortes de Ragoûts.

Langues de Mouton à la St. Geran.

Prenez des Langues de Mouton, & les coupez par tranches bien minces: faites un lit de ces tranches dans le plat que vous voulez servir; mettez-y par-dessus un peu de persil bien menu, de la ciboule, un peu de fines herbes, un peu de poivre; arrosez-les d'un peu de coulis; refaites un lit de tranches de Langues, assaisonnez-les de même, & continuez jusqu'à ce que votre plat soit plein; panez-les de mie de pain, & leur faites prendre couleur

au four, & les servez chaudement pour hors d'œuvre.

Langues de Mouton piquées.

Prenez des Langues de Mouton, & les faites piquer de petit lard; étant piquées, mettez-les sur un hâtelier, & achevez de les faire cuire à la broche; étant cuites, dressez-les dans leur plat avec une poivrade, ou une saussé douce, selon le goût des Maîtres, & servez chaudement.

Langues de Mouton, à l'Allemande.

Prenex des carottes, & les coupez en filets gros comme le bout d'une lardoire de bois; mettez-les dans une casserole avec un peu de jus & de coulis, & les faites cuire. Prenez, ensuite, des petites Langues de Mouton, & les mettez mitonner avec vos racines; mettez-y un verre de vin blanc, & les laissez mitonner; observez qu'elles soient de bon goût; dressez vos Langues dans leur plat; mettez vos racines par-dessus avec leur coulis, & un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée.

Autres Langues de Mouton, en Ragout.

Prenez des ris de veau, champignons, truffes, un bouquet, marquez le tout dans la casserole; mettez-y une cuillerée de jus, une cuillerée de coulis; faites cuire le tout; prenez ensuite, des petites Langues de Mouton, ouvrez-les en deux, & les mettez mitonner doucement avec le reste; ajoutez-y quelques cus d'artichaux; observez qu'elles soient de bon goût: étant cuites,

tes, mettez-y un jus de oignon ; dressez-les dans leur plat, & servez chaudement.

Langues de Mouton, en Papillottes.

Ayez des Langues toutes cuites, & d'un bon goût ; ouvrez-les en deux ; ensuite, faites une petite farce composée d'un morceau de veau, de lard blanchi, d'un morceau de graisse de bœuf, & l'assaisonnez de persil, ciboules, champignons, fines herbes, fines épices, sel, poivre ; hachez bien le tout ensemble. Prenez, ensuite, du papier, & le coupez en morceaux d'une grandeur assez grande pour en pouvoir envelopper vos Langues. Prenez de votre farce, & en mettez dans votre papier ; ensuite, mettez-y une Langue, puis de la farce par dessus la Langue, comme vous avez fait dessus, & la pliez le plus adroitement que vous pourrez & faites la même chose à toutes vos Langues, & les arrangez dans une courtiène ; faites-les cuire au four, ou sous un couvercle ; étant cuites, dressez-les dans leur plat, & les servez chaudement pour hors d'œuvre.

Langues de Mouton, grillées.

Prenez une casserole ; & y mettez un morceau de beurre, persil, ciboules hachées ; ensuite, prenez des Langues de Mouton & les ouvrez en deux, sans qu'elles se séparent. Mettez-les dans votre casserole, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & les passez un moment sur le feu ; panez-les, & les faites griller : étant grillées, dressez-les dans leur plat avec une sauté à l'échalote, ou une poi-

vrade liée, & servez chaudement pour hors d'œuvre.

Piés de Mouton, en Fricassée blanche.

Faites cuire vos Piés de Mouton ; étant cuits, coupez-les par morceaux ; prenez une casserole, mettez-y un morceau de beurre, & un ognon haché ; passez-les quelques tours sur le feu ; mettez-y ensuite, vos Piés de Mouton, & les poudrez d'une pincée de farine ; faites-leurs faire aussi quelques tours sur le feu, & les mouillez d'une cuillerée de bon bouillon. Faites ensuite, une liaison de jaunes d'œufs délayez avec du verjus, ou jus de citron, avec de la muscade, rocamboles & persil haché ; liez votre Fricassée : observez qu'elle soit de bon goût ; dressez-la dans son plat, & servez chaudement pour Entrée.

Autres Piés de Mouton, en Sur-tout.

Prenez des Piés de Mouton ; étant cuits, coupez-les par morceaux comme ceux ci-dessus, & les passez de même, & les mouillez de jus & de coulis : observez qu'ils soient d'un bon goût, & les laissez refroidir : étant froids, dressez-les dans le plat où vous voulez les servir, & les couvrez d'une petite farce bien mince, & les rendez bien unis ; panez-les de mie de pain, & leur faites prendre couleur au four, ou sous un couvercle ; & servez chaudement. Une autre fois, vous les pouvez paner de parmesan, & il faut qu'ils ne fassent qu'entrer, & sortit sur le champ du four.

Autre Fricassée de Piés de Mouton , à l'Italienne.

Passer votre Fricassée de Piés de Mouton comme l'autre ci-devant, & la mouillez avec du jus , du coulis, de l'huile, & un jus de citron en servant. A la Fricassée blanche, vous pouvez aussi y mettre de l'huile, & une pointe d'ail.

Entrée de Piés de Mouton, farcis.

Il faut prendre les Piés de Mouton bien échaudez, les faire cuire dans un assaisonnement, prenant garde qu'ils ne soient pas trop cuits. Les ayant tirez, tirez-en les os, & étendez la peau sur la table; vous les farcirez, & les roulerez un à un: vous les rangerez ensuite, dans un plat, & les arroserez d'un peu de graisse; vous les panerez, & leur ferez prendre couleur dans le four: étant colorez, dressez-les dans leur plat avec un peu de coulis par-dessous, & servez chaudement pour Entrée.

Autre manière de Piés de Mouton, farcis.

Vos Piés de Mouton étant farcis; vous les trempez dans des œuf battu, & les panez, & les faites frire dans du sain-doux, & les servez chaudement avec du persil frit, pour Entrée, ou hors d'œuvre.

Foie de Veau, à la broche.

Prenez un Foie de Veau qui soit bien gras, & le faites piquer de petit lard; étant piqué, met-

tez-le sur un hâtelet, & l'atachez sur une broche, & le faites cuire; étant cuit, tirez-le, & le dressez dans son plat, & mettez une poivrade liée par dessus, & servez chaudement pour Entrée. Vous trouverez la manière de la faire, au Chapitre des Coulis.

Autre Foie de Veau, à la braise.

Prenez un Foie de Veau, & le faites piquer de gros lard, & le mettez cuire à la braise; étant cuit, tirez-le égoutter, & le dressez dans son plat, & mettez une sausse hachée par-dessus, ou bien un ragoût de ris de veau, champignons & le servez chaudement pour Entrée.

Autre Foie de Veau, à la Lionnoise.

Prenez un Foie de Veau, & le coupez bien mince par petites tranches; ensuite, mettez-le dans une casserole ou poêle, avec un morceau de beurre, de la ciboule hachée, & le passez sur un bon feu, & l'assaisonnez de sel, & de poivre; observez qu'il soit d'un bon goût, & y mettez un filet de vinaigre, & le poudrez d'une petite pincée de farine, & le mouillez d'un peu de jus, & le dressez sur le champ, & servez chaudement.

Foie de Veau, en Crêpine.

Prenez un Foie de Veau, & en ôtez la peau, & le haché bien avec un morceau de lard, un morceau de graisse de bœuf; haché bien le tout ensemble; étant bien haché, mettez-y un morceau de mie de pain cuite dans du lait; assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes, fines épices; met-

mettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs, & fouettez les blancs en neige; levez-les dans une casserole, & prenez de la pancette de cochon fraîche, & la coupez en petits dez, & la mettez avec votre Foie de Veau, & du sang de Volailles, ou de Veau, ou de cochon; ensuite, prenez une casserole, & la garnissez de bardes de lard bien minces, & y mettez une Crêpe de Veau; si la Crêpe n'est pas assez grande, mettez-y en deux; mettez un verre de sang de Veau dans votre Foie, & vos blancs d'œufs fouettez en neige: mêlez bien le tout ensemble; mettez la moitié dans la casserole où est la Crêpe de Veau; ensuite, y mettre un petit ragoût fait de ris de veau, & champignons; & ensuite, mettez le reste de votre Foie de Veau par-dessus, & ramenez la Crêpe par-dessus, & le couvrez de quelques bardes de lard, & le faites cuire au four; étant cuit, tirez-le, & le dégraissez; ensuite, mettez votre plat dessus, & le renverrez sans-dessus-dessous, & ôtez toutes les bardes, & les dégraissez bien; étant dégraissées, nettoyez bien le bord de votre plat, & mettez un petit coulis par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Piés de Veau, en rôlades.

Prenez des Piés de Veau & les desosse; étant desossés, mettez-les sur votre table, & y mettez un peu de farce qui soit bonne, & rôlez vos Piés bien serrez, & les ficelés; faites cette cérémonie à tous vos Piés de Veau, les uns après les autres: ensuite, garnissez une marmite de bardes de lard, & de bœuf, & y arrangez vos petites rôlades, & les assaisonnez de sel,

sel, poivre, fines herbes, fines épices, oignons en tranches; couvrez-les de quelques bardes de lard, & les mouillez d'eau, & les faites cuire: étant cuits, tirez-les égoûter, & les défilez, & les dressez dans leur plat, avec une essence par-dessus, & servez chaudement pour hors-d'œuvre. Une autre fois, vous les pouvez mettre aux parmesan, en les arrangeant dans leur plat, & les couvrez de parmesan rapé, & les faites prendre couleur au four.

Autres Piés de Veau.

Prenez des Piés de Veau, & fendez-les par la moitié, tirez-en les gros os, faites-les blanchir, & les mettez cuire dans une marmite avec quelques bardes de lard, assaisonnez de sel, poivre, un bouquet de fines herbes, quelques oignons; mouillez-les d'eau, & les faites cuire: étant cuits, tirez-les, & les marinez; étant marinez, faites une pâte, avec de la farine & des œufs, & les détrempez avec de la bière; tirez vos Piés de la marinade, mettez-les dans votre pâte, & les faites frire dans du sain-doux: étant frit, servez-vous-en pour garnitures de grosses pièces.

Fraise de Veau.

Prenez une Fraise de Veau, & la faites blanchir; étant blanchie, mettez-là dans une marmite avec quelques bardes de lard, & un morceau de petit salé, des oignons, un bouquet de fines herbes, du sel, du poivre: mouillez-là d'eau, & la faites cuire: étant cuite, tirez-là, & la dressez dans son plat, & la garnissez
de

de persil, & de petit lard, & la servez chaudement pour hors d'œuvre.

Fraise de Veau, à l'Italienne.

Votre Fraise de Veau étant cuite, comme ci-devant, dégraissez-là bien: étant dégraissez, coupez-là par petits morceaux; prenez une casserole, & y mettez de la ciboule hachée, un peu de champignons; mettez-y une cuillerée de bonne huile, & mettez-là sur le feu; ensuite, mettez votre Fraise, & la mouillez d'un peu de jus & de coulis, & d'un verre de vin blanc, une pointe d'ail; observez qu'elle soit d'un bon goût, & la dressez dans le plat, & la servez chaudement. Une autre fois, vous la pouvez lier avec une liaison d'œufs, & la mouiller de bouillon pour qu'elle soit blanche.

Tête de Veau, à la Hollandoise.

Faites cuire votre Tête de Veau, assaisonnée de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & d'ognons; étant cuite, tirez-là, & la dressez dans son plat; ouvrez-là par-dessus, ôtez simplement les os de dessus la cervelle; sans en ôter aucun autre; tirez la langue, & en ôtez la peau; tirez la langue, & l'ouvrez en deux, & la remettez en sa place, la pointe de la langue contre la cervelle; mettez-y une sausse blanche par-dessus, assaisonnée de poivre, sel, & vinaigre, & du persil autour. Une autre fois vous pouvez la désosser, & en ôter les machoires, & en la servant, l'ouvrir comme l'autre ci-devant, & la garni de petit lard & persil, & la servez chaudement.

Frai-

Fraise de Veau, en Crêpine.

Votre Fraise étant cuite, comme la première ci-devant, tirez-la, & la concasse avec votre couteau à hacher, sans en ôter la graisse; joignez-y la mie d'un pain à potage cuite dans du lait, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & un jus de citron, six jaunes d'œufs, & les blancs fouettez en neige; mêlez bien le tout ensemble, garnissez une casserole de la grandeur que vous voulez l'avoir, & y mettez une Crêpine de Veau, & votre composition après; ramené votre Crêpine par-dessus, & quelques bardes de lard par-dessus, & la faites cuire dans un four, ou bien sous un couvercle: étant cuite, ôtez les bardes de lard, la renversez sans-dessus-dessous, & la dégraissez bien, & la dressez proprement dans son plat, avec une fausse à l'Espagnole par-dessus. Une autre fois, au lieu de la faire cuire dans la casserole, quand vous l'aurez formée, comme ci-devant, vous la renverserez sans-dessus-dessous dans votre tourtière, ou dans votre plat, s'il est d'argent, & l'arroserez de beurre, & la panerez de mie de pain bien fine, & la ferez cuire; étant cuite, vous la servirez avec telle fausse que vous jugerez à propos, dessous.

Tête de Veau, farcie.

Prenez une Tête de Veau avec la peau, & l'échaudez: étant bien nettoyée, desossiez-la, & en prenez la peau; prenez une poularde rôtie, en ôtez la peau, & la desossiez; mettez la chair sur une table, avec quelques champignons, & un peu de ciboules hachées; assaisonnez de
sel,

sel, de poivre, de fines épices, & tant-soit-peu de fines herbes, du lard blanchi, & de la graisse de bœuf, la quantité qu'il en faut, trois à quatre jaunes d'œufs crus, avec un peu de mie de pain trempée dans de la crème; hachez bien le tout ensemble, & le pilez dans le mortier: étant bien pilé, le retirez: étendez la peau de la Tête de Veau sur une table, le côté des oreilles en dessous, & y faites un lit dessus de farce, & y mettez un ragoût de pigeons, ou de perdreaux, ou de cailles, ou d'ortolans, de la même manière que celui au pouléton; couvrez le ragoût de la même farce, & pliez la Tête de manière qu'elle paroisse entière, & enveloppez le dessus d'un flanchet de Veau, & la ficellez; prenez une marmite de sa grandeur, & en garnissez le fond de bardes de lard, & de tranches de bœuf; assaisonnez de sel, de poivre, fines épices, & tant-soit-peu de fines herbes, quelques oignons coupez par tranches, carottes, & parnais, tranches de citron vert, & ciboules entières, & feuilles de laurier; & mettez la Tête de Veau dans la marmite, & l'assaisonnez dessus comme dessous; la couvrez de tranches de bœuf, & de bardes, & la mouillez d'eau, & de bouillon: couvrez la marmite de son couvercle, & la mettez cuire feu dessus & dessous: étant cuite, tirez-la; & la mettez égoûter, la déficellez, la dressez dans un plat, & y mettez un ragoût de truffes vertes dessus, & la servez chaudement; on la sert aux écrevices: pour cet effet, il faut jeter un ragoût d'écrevices dessus. On la sert aussi de différentes manières; ce qui en fait la différence, c'est les différents ragoûts qu'on met dessus; on trouvera la manière de les faire, aux Chapitres des Ragoûts & des Coulis; vous

vous la pouvez servir roûlée, sans mettre de ragoûts dessus; vous n'avez qu'à mettre dans vôtre farce du jambon coupé en dez, & du lard de même, & des pistaches échaudées; le tout étant mêlé, & l'étendez sur la peau de vôtre Tête de Veau. La roûtez, & la pliez dans une serviette, & la faites cuire comme l'autre: étant eûte, vous la pouvez servir froide, en la coupant en tranches, avec telle sauce que vous jugerez à propos.

Tête de Veau, à la Hanover.

Faites couper une Tête de Veau, & que la moitié du cou y tienne; faites-là échauder, & qu'elle soit bien blanche. Otez - en les bajouës, & la faites cuire dans une marmite. Assaisonnez-là ensuite, de sel, poivre, fines herbes, oignons, quelques bardes de lard, & quelques tranches de bœuf; mouillez-là avec du bouillon; couvrez vôtre marmite, & la mettez au feu. Faites un ragoût de ris de veau, de champignons & de truffes. Vôtre Tête étant cuite, mettez-là sur un grand plat, & en ôtez tous les os, les yeux & la cervelle: coupez-en la langue en plusieurs morceaux, les yeux, & la cervelle de même; ensuite, prenez le plat que vous voulez servir, & y arrangez vôtre langue de Veau, les yeux & la cervelle. Le tout étant cuit, mettez vôtre petit ragoût par-dessus; observez qu'il soit de bon goût. Après cela, prenez la peau de vôtre Tête de Veau, & en couvrez bien proprement ce ragoût; arrosez-là ensuite, avec du lard fondu, & la panez de parmesan; mettez-là ensuite, au four, & lui faites prendre une belle couleur d'or. Observez que
vô-

votre plat soit propre , & servez chaudement pour Entrée.

Tête de Veau, à l'Angloise.

Prenez une Tête de Veau & la coupez par la moitié; faites-la blanchir; mettez-la dans une marmite avec des bardes de lard; quelques tranches de bœuf; sel, poivre, fines herbes; faites quelques petites andouillettes de veau, prenez quelques ris de veau, champignons, le tout coupé en morceaux; mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, & le passez sur un fourneau quelques tours; poudrez-le d'une pincée de farine, & le mouillez de bouillon, étant cuit de bon goût, faites une liaison de quelques jaunes d'œufs, avec un peu de persil haché, de la muscade rapée, & délayée avec un peu de bouillon & un jus de citron. Votre Tête étant cuite, tirez-en la moitié, & la panez de mie de pain; faites-lui prendre couleur au four, ou sous un couvercle. Coupez la langue en deux, & la cervelle en quatre; faites une petite pâte avec une poignée de farine, deux œufs, & un peu de sel. Détrempéz cette pâte avec de la bière ou du vin blanc, & mettez la cervelle dans la pâte avec la langue. Ayez du sain-doux tout prêt sur le feu, & le faites frire; étant frit, liez votre ragoût avec votre liaison, & le dressez dans un plat; mettez ensuite sur votre ragoût la moitié de la Tête que vous avez panée, avec la langue, & la cervelle que vous avez frite autour, & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois, vous prendrez l'au-

tre moitié de la Tête, & la couperez par petits morceaux : vous la mettrez ensuite dans une casserole avec du jus, & du coulis, & quelques champignons que vous aurez passé auparavant, & le ferez mitonner un moment. Observez qu'il soit de bon goût, & mettez par-dessus l'autre moitié de Tête qui sera panée, en la garnissant de la langue, & de la cervelle, comme ci-dessus, avec du persil frit, & servez chaudement pour Entrée.

Autre Tête de Veau, en Bâton.

Faites couper une Tête de Veau, & que la moitié du cou y tienne : échaudez-la, & qu'elle soit bien blanche, désossez-la ; & lorsqu'elle sera désossée, ayez un ragoût de petits pigeons, de ris de veau, de crêtes, champignons & truffes : mettez le tout dans une casserole, & y ajoutez une demi cuillerée de jus & de coulis : faites bouillir le tout un moment, & l'ôtez de dessus le feu, & le laissez refroidir. Etant froid, mettez une serviette dans une casserole, & y étendez la Tête de Veau ; mettez-y ensuite, votre ragoût de pigeons, avec un peu de farce par-dessus ; coupez la Tête, pliez la Tête dans votre serviette & l'atachez bien, afin que la Tête se tienne ronde comme une boule. Prenez une marmite, & la garnissez de bardes lard & de bœuf, avec des oignons ; mettez-y votre Tête de Veau, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, oignons ; achevez de la couvrir de bardes de lard ; mouillez-la, & couvrez votre marmite, la mettez cuire doucement sur le

de feu. Votre Tête étant cuite, tirez-la égoutter, & la dressez dans son plat, mettez-y un coulis par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Gras-doubles de bœuf, à la Polonoise.

Ayez des Gras-doubles qui soient bien cuits, & bien blancs; mettez dans une casserole un morceau de bon beurre, ciboules & persil haché, sel, poivre, fines herbes, & fines épices; ensuite, mettez vos morceaux de Gras-doubles, grands comme la main, & les mettez dessus un fourneau, les laisser mitonner tout doucement, pour qu'ils prennent du goût: ensuite, panez-les de mie de pain, & les faites griller d'une belle couleur des deux côtes; étant grillés, dressez-les dans le plat que vous voulez servir, & mettez un beurre roux par-dessus, avec un jus de citron, & servez chaudement.

Autres Gras-doubles, à la Polonoise, au Safran, & au Ris.

Ayez des Gras-doubles bien nettoyés, & bien blancs; faites-les blanchir; étant blanchis, mettez-les dans une marmite; assaisonnée de sel, un bouquet de fines herbes, & de quelques oignons; les mouillez d'eau, & les faites cuire, prenez le gros boyau, qu'il soit bien lavé, & bien nettoyé; prenez du Ris, & épluchez-en la quantité que vous jugerez à propos, & le lavez; étant lavé, assaisonnez-le d'un peu de sel, & de poivre concassé, des racines de persil coupé en petit dez,

persil haché; une pincée de fleur de muscade concassée; mêlez bien le tout ensemble, & en remplissez votre boyau, que le gras se trouve toujours en dedans, & le ficelez par les deux bouts; & quand vos Gras-doubles seront à moitié cuits, vous les mettrez cuire avec: on fait ordinairement cuire un jour devant ces sortes de Gras-doubles, quand on en a besoin. Prenez une demi-douzaine d'ognons, & les coupez par tranches, & les mettez dans une casserole avec de l'eau sur le feu, & les assaisonnez d'un peu de sel, de poivre; & les faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient en bouillie, & les passez à l'écumine, comme un coulis; étant passés, tenez-les chaudement, prenez vos Gras-doubles, & les Coupez en filets longs comme le doigt, & large de même; mettez-les dans une casserole avec un morceau de bon beurre, & les passez quelques tours sur le feu; ensuite, mouillez-les d'un peu de bouillon, & l'assaisonnez d'un peu de sel, & d'un bouquet, & y mettez votre coulis d'ognons, & un couple de morceaux de votre boyau de Bœuf rempli de Ris, chaque morceau long de cinq à six pouces, & les laissez mitonner pendant quelque tems; prenez une pincée de Safran en poudre, & la détrempiez avec un peu de bouillon; observez que votre Gras-double soit d'un bon goût, & y mettez de votre Safran jusqu'à ce que vous voyez que la couleur en soit belle: ensuite, dressez-les dans le plat que vous voulez servir, & servez chaudement.

Autre

*Autres Gras-doubles au Safran, à la
Polonoise.*

Vos Gras-doubles étant cuits comme les autres ci-devant, coupez-les en filets long comme le doigt; mettez un morceau de beurre dans une casserole, avec un petit oignon haché bien fin, & le passez quelques tours dessus le feu, & vous y mettez ensuite vos Gras-doubles, & les passez quelques tours sur le feu, les poudrez d'une bonne pincée de farine, & les mouillez d'une cuillerée de bouillon, & les assaisonnez de sel & de poivre, & d'un bouquet, & les faites mitonner tout doucement; prenez une pincée de Safran en poudre, & le détrempez avec un peu de bouillon: observez que vos Gras-doubles soient d'un bon goût, & y mettez un jus de citron, & ensuite votre Safran, jusqu'à ce que la couleur soit assez foncée; prenez garde de n'en pas trop mettre, parce que la grande quantité n'en vaut rien, & les dressez dans le plat que vous voulez servir, & servez chaudement pour Entrée, ou hors d'œuvre.

*Autres Gras-doubles, en fricassée
blanche.*

Ayez des Gras-doubles bien cuits, & bien propres, & les coupez en filets fins, & long comme le doigt; mettez un morceau de beurre dans une casserole, avec un oignon haché bien fin, & le passez quelques tours sur le feu; ensuite, mettez-y vos Gras-doubles, les poudrez d'une pincée de farine, les mouillez d'une cuille-

rée de bouillon, & les assaisonnez de sel, & de poivre, & un bouquet; un verre de vin; & les laissez cuire tout doucement; & observez qu'il soient d'un bon goût; faites une liaison de cinq ou six œufs, avec un peu de persil haché, un couple d'échalotes, un peu de muscade rapée, & délayez votre liaison avec du jus de citron, & liez votre fricassée: étant liée, dressez-la dans le plat que vous voulez servir, & servez chaudement pour Entrée, ou hors d'œuvre. Une autre fois, vous y pouvez mettre un peu d'huile avec une pointe d'ail.

Gras-doubles à l'Angloise, à la Bourgeoise.

Ayez des Gras-doubles cuits, coupez-les de quatre à cinq pouces de long & de large, plus ou moins; mettez-les dans une casserole, ou autre vaisseau; assaisonnez-les de sel & de poivre, quelque oignons coupez en tranches, du thin, & basilic, & du persil en branches; mouillez-les d'eau & les faites cuire pendant trois quarts d'heure; ensuite, dressez-les dans leur plat avec une partie de leur assaisonnement, & servez avec une sauce blanche, & de la moutarde, le tout en particulier. Une autrefois, vous dresserez vos Gras-doubles dans votre plat à sec, & mettrez une sauce blanche, & moutarde par-dessus; une autrefois, une sauce au persil, & anchois.



CHAPITRE VIII.

Des Entrées de Pains & de
Poupetons.*Pain à la Royale.*

Prenez deux poulets, épluchez-les, flambez-les, videz-les, & trouvez les cuisses en dedans le corps : faites-les refaire, coupez-les en deux, & les faites piquer du petit lard : & les faites cuire comme un fricandeau. Faites un ragoût de ris de veau, & de pigeons coupez par quartier : mettez vos pigeons dans une casserole avec des champignons, une cuillerée de jus, une cuillerée de cœulis, & les faites cuire. Faites cinq hâtelets d'une belle longueur : coupez du lard par morceaux grand comme le bout du pouce en quarré, & des ris de veau coupez de même : mettez le lard dans une casserole, & lui faites faire quelques tours sur le feu ; ensuite, mettez-y vos ris de veau, quelques morceaux de foie gras, si vous en avez, champignons coupez en tranches, de la cibouille, du persil haché ; poudrez-le d'une pincée de farine & le mouillez d'un peu de jus ; ensuite, mettez-le refroidir ; étant froid, formez-en cinq hâtelets, & les panez de mie de Pain, & les mettez sur le gril. Faites un morceau de farce à poupeton ; prenez un Pain d'une livre ou de deux livres,

selon la grandeur de votre plat ; faites-y un trou par-dessous , & en tirez toute la mie : ensuite , mettez-y votre ragout de ris de veau , & de pigeons ; bouchez votre Pain , & le mettez dans le fond de votre plat. Faites avec votre farce de poulet une couronne de toute la largeur de votre Pain ; & puis , faites quatre colonnes , en forme d'une tête de Dauphin , qui viennent tomber sur le bord de votre plat : rendez-les bien unies avec de l'œuf battu ; ensuite , mettez-le au four. Faites un petit ragout au blanc , composé de ris de veau & de champignons. Faites griller vos hâtelets : tirez votre Pain du four , & nettoyez bien le bord de votre plat ; humectez-le bien avec du jus , & du coulis ; ensuite , mettez dans les quatre coins vos fricandeaux de poulets , & votre petit ragout blanc sur votre Pain , avec deux petits ris de veau glacez dessus. Mettez vos cinq hâtelets , c'est-à-dire , un à chaque coin , & l'autre dessus , & le servez chaudement pour Entrée.

Pain de Veau.

Prenez de la roquette de Veau , coupez-la en tranches bien minces , & aplatissez-les avec le plat de votre couperet ; faites-en assez pour en pouvoir former votre Pain de Veau. Prenez ensuite , un autre morceau de roquette de Veau , & la coupez en morceaux , & un morceau de graisse de bœuf , un morceau de lard , une tétine de Veau blanchie ; mettez le tout dans une casserole sur le feu , & l'assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices , ciboules , persil , poivre d'ail , champignons & truffes , si vous en avez : passez le tout sur le feu , & le hachez , en y mettant un morceau de mie de Pain cuit dans

dans du lait, & quatre ou cinq jaunes d'œufs. Le tout étant bien haché, garnissez le fond d'une casserole ou poupetonnière de bardes de lard; mettez-y, ensuite, vos tranches de Veau, & puis votre farce tout au tour, de l'épaisseur de deux doigts: ensuite, vous y mettrez un petit ragoût de tendrons de Veau, & des petits pois, le tout cuit & d'un bon goût: vous le mettrez dans votre Pain de Veau, & achevez de le couvrir de farce, & de vos petites tranches de Veau; ramenez les bardes de lard par-dessus, & les faites cuire: étant cuites, ôtez-en les bardes, & le graisse, & le renversez sans-dessus-dessous, & le dégraissez le mieux qu'il vous sera possible, & le dressez dans son plat avec un ragoût de petits pois par-dessus, ou bien un coulis. Une autrefois, vous y pouvez mettre un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, truffes, ou une essence par-dessus en servant. Une autrefois, vous vous servirez d'une crêpe de Veau, au lieu de tranches de Veau, & le formerez de même. Une autrefois, au lieu de tendrons de Veau, pour mettre dans votre Pain, vous vous servirez de filets de toutes sortes de volailles, en mettant sur votre Pain une essence, ou un ragoût, des cardons d'Espagne, ou telle autre sausse, ou ragoût que vous jugerez à propos. Une autrefois, au lieu de filets, vous y mettrez un ragoût de ris de veau.

Entrée de Pain en côtes de Melon,

Faites cuire des queue's de mouton à la brai-
se; il en faut au moins huit ou neuf pour un
Pain. Faites un ragoût de la manière qui suit.
Prenez quelques ris de veau blanchis, coupez-

K 5

les

les par morceaux, & les mettez dans une casserole avec quelques champignons, mousserons & truffes, si vous en avez : mouillez-les de jus & de coulis, & les mettez sur le feu ; étant cuits, mettez-y quelques crêpes, quelques cûs d'artichaux, des foies gras, si vous en avez, quelques blancs de volailles cuits ; prenez ensuite un pain rond de la grandeur du fond de votre plat, & y faites un trou par-dessous, pour en tirer toute la mie : ensuite, voyez que votre ragoût soit d'un bon goût, remplissez-en votre Pain ; mettez-le dans son plat, & l'arrosez d'un peu de jus pour l'humecter : ensuite, couvrez-le de queues de mouton tout autour, le gros bout sur le plat, & que la pointe se trouve sur le Pain le plus juste que vous pourrez, les unes contre les autres ; couvrez-le de parmesan rapé, & lui faites prendre couleur au four ; ayant pris couleur, servez chaudement pour Entrée.

Entrée de Pain de Carpes, Marbrée.

Prenez un couple de moyennes Carpes laitées ; écaillez-les, & les lavez : prenez deux belles anguilles, dépouillez-les, & les lavez ; gardez la peau de vos anguilles & de vos Carpes. Tirez la chair de vos Carpes, & de vos anguilles ; coupez-la par morceaux, & la mettez dans une casserole, avec du persil, de la ciboule, fines herbes, fines épices, sel, poivre, une pointe de rocambole, champignons, mousserons & truffes, si vous en avez ; mettez le tout sur une table, & le faites hacher ; étant haché, mettez-y un morceau de mie de pain cuite dans du lait, avec sept ou huit jaunes d'œufs, & faites fouetter les blancs : vos blancs étant fouet-

tez,

tez, mettez-les avec votre farce, ajoutez-y un bon morceau de beurre, & pilez le tout dans un mortier : prenez ensuite, du papier bien beurré, & en garnissez une casserole à queue, ou bien une poupetonnière; prenez vos peaux d'anguilles; coupez-les en deux, & les coupez par la moitié; ensuite, prenez-en un morceau, & l'étendez jusqu'au fond de votre casserole; ensuite, une peau de Carpe, le côté de l'écaillage du côté de la casserole: continuez de même jusqu'à ce que votre casserole soit achevée d'être garnie, une de l'une, & une de l'autre; mettez-y votre farce, & faites un trou dans le milieu pour y mettre un petit ragoût, qu'il faut avoir tout prêt, & dont voici la manière de le faire. Mettez dans une casserole un petit morceau de beurre, quelques champignons, mousserons & truffes, si vous en avez, & un bouquet; passez-les quelques tours sur le feu, & les poudrez d'une pincée de farine; mouillez votre ragoût de jus maigre, ou bien du gras; laissez-le mitonner un moment sur le feu, faites blanchir vos laitances de Carpes, & les mettez dans votre petit ragoût: observez qu'il soit d'un bon goût, & achevez de le lier d'un coulis d'écrivices, ou autre; ensuite, laissez-le refroidir; étant froid, mettez-le dans votre Pain de Carpes, & achevez de le couvrir de farce: ramenez les peaux d'anguilles, & de Carpes par-dessus, mettez-y un morceau de papier, & le faites cuire au four. Votre Pain étant cuit, ôtez-en le papier, dressez-le dans son plat le plus proprement qu'il vous sera possible, & servez chaudement pour Entrée.

En.

Entrée de Pain de Soles.

Prenez des Soles, écaillez-les, & les lavez bien: levez les filets de vos Soles d'un bout à l'autre; garnissez une casserole de papier beurré, & y arrangez vos filets de Soles; faites-les croiser les uns sur les autres, un blanc & un jaspé; continuez, ainsi, jusqu'à la fin. Ensuite, mettez-y une farce de la même façon que celle du Pain de carpes ci-dessus, avec un ragoût de même, excepté que vous pouvez y ajouter quelques filets de Soles, si vous n'avez pas de laitances de carpes. Mettez le ragoût dans votre Pain, achevez de le couvrir de farce, & ramenez vos filets de Soles par-dessus, avec le papier beurré. Mettez-le ensuite cuire au four; étant cuit, ôtez-en le papier, dressez-le dans son plat le plus proprement que vous pourrez, & servez chaudement pour Entrée, avec un petit coulis d'écrevices par-dessus.

Entrée de Pain d'Eperlans.

Prenez des Eperlans, vuidez-les, lavez-les, & les essuyez; garnissez une casserole de papier beurré; arrangez-y vos Eperlans tout autour la tête en bas, & qu'ils se joignent bien: ensuite, mettez-y une farce de la même façon que celle du Pain de carpes ci-dessus, avec un petit ragoût pareil aussi, à celui du Pain de carpes ci-dessus. Mettez le ragoût dans votre pain; achevez de le couvrir de farce; & ramenez les queues de vos Eperlans par-dessus, avec le papier beurré; mettez-le ensuite, cuire au four: étant cuit, ôtez-en le papier; dressez-le dans son

son plat le plus proprement que vous pourrez, & servez chaudement pour Entrée, avec un coulis d'écrevices par-dessus.

Pain de Perdrix.

Faites rotir des Perdrix; étant cuites, dé-fossez-les, & y mettez du lard blanchi, un couple de rétines de veau blanchies, un peu de jambon, champignons, truffes, ciboules & persil; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, & fines épices, quatre à cinq jaunes d'œufs crus, de la mie de pain cuite dans de la crème; hachez le tout ensemble; ensuite, dressez un Pain dans un plat d'argent ou tourtière, en lui laissant un trou dans le milieu; après cela, prenez une Perdrix cuite à la broche, que vous coupez en petits filets; passez quelques champignons & truffes vertes dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & le mouillez de jus de veau, & d'essence; dégraissez-le bien, & le liez d'un coulis; ensuite, vous mettrez vos filets dans le ragoût; voyez qu'il soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe, & le mettez refroidir; videz-le dans votre Pain que vous avez préparé, & l'achevez de couvrir de la même farce; dorez-le d'un œuf battu, & le panez de mie de pain bien fine, & le mettez cuire au four: observez qu'il ait une belle couleur, & le servez chaudement pour Entrée.

Poupiettes.

Pour faire des Poupiettes, il faut prendre des bardes de lard qui soient un peu longues, mais pas trop larges, selon la grosseur dont vous souhaitez

hantez les Poupinettes. Vous prendrez autant de tranches de veau que de bardes de lard, & les ayant bien batues, vous mettrez chaque tranche sur une barde. Il faut faire une bonne farce, & y faire entrer une pointe d'ail; vous mettrez de cette farce sur vos tranches, la quantité que vous jugerez à propos, & vous les roulez ferme: étant roulées, ayez une brochette de fer, embrochez-les en travers, & faites-les cuire, enveloppées de papier. Quand elles seront presque cuites, ôtez le papier, panez-les proprement, si vous voulez, & leur faites prendre couleur. Elles vous peuvent servir pour Entrée, ou pour hors d'œuvre: on peut aussi les faire piquer comme des fricandeaux, & les faire cuire comme les autres Poupinettes, & servez-les avec une essence dessous.

Autres Poupinettes, à l'Italienne.

Prenez une noix de veau, ôtez-en la peau, & la coupez par tranches, bien minces de toute la longueur de la noix; aplatissez-les bien, & les parez; qu'elles ne soient pas plus larges les unes que les autres; mettez-les dans un plat ou casserole; mettez-y du persil, de la ciboule, de l'ail, le tout haché; du sel, du poivre, fines herbes, fines épices, champignons, si vous en avez, de l'huile, jus de citron; laissez-les mariner quelque tems. Prenez les rognures de vos Poupinettes, avec un morceau de lard, une tétine de veau, quelques blancs de volailles, si vous en avez; hachez bien le tout ensemble, mettez-y un morceau de mie de pain cuite dans du lait, ou de la crème, assaisonnez-le de sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons, truffes,

truffes, si vous en avez, & y mettez quatre à cinq jaunes d'œufs, selon la quantité de Poupiettes que vous faites; vous prenez vos Poupiettes, & les étendez sur votre table, & mettez votre farce dessus, & les roulez comme les autres Poupiettes ci-devant, les unes après les autres: la différence qu'il y a, c'est qu'il n'y faut point de lard; ficellez-les: étant ficellées, mettez quelques bardes de lard dans une petite marmite, avec quelques morceaux de veau, & arrangez vos Poupiettes, avec quelques gouffes d'ail, tranches de citron, un verre du vin blanc; achevez de les couvrir de bardes de lard, & couvrez votre marmite, & la mettez cuire feu dessus & dessous; vos Poupiettes, étant cuites, tirez-les égoûter, & passez la braise où elles ont cuites, & la dégraissez bien; mettez-y vos Poupiettes, & un peu de coulis: observez qu'elles soient d'un bon goût; dressez vos Poupiettes dans leur plat, & dégraissez bien leur sauffe; & mettez-la par-dessus, & servez chaudement pour hors d'œuvre. Vous pouvez les faire aussi cuire à la broche, les arroser de leur marinade, & les servir avec une sauffe à l'italienne.

Poupeton, en gras.

Prenez de la rosette de veau, la quantité qu'il en faut, selon la grandeur que vous voulez faire le Poupeton, & la mettez sur une table, avec du lard, & de la graisse de bœuf, du persil de la ciboule hachée, & quelques champignons; assaisonnez de sel, de poivre, fines herbes, & fines épices; hachez bien le tout ensemble; prenez la grosseur du poing de mie de pain, que vous mettez dans une casserole, avec de la crème

me ou du lait; fait-là cuire sur le fourneau, comme une crème; mettez-y un couple de jaunes d'œufs; étant cuite, retirez-la, & la laissez refroidir: le godiveau étant à demi haché, mettez-y quatre à cinq jaunes d'œufs crus, & la crème de pain; achevez de hacher le godiveau; prenez une Poupetonnière ou casserole, & la garnissez de bardes de lard; battez un œuf, prenez du godiveau, & garnissez votre Poupetonnière ou casserole: passez de l'œuf battu avec la main pour rendre la farce plus unie: prenez de petits pigeons, la quantité que vous voulez y mettre; échaudez-les, & les épluchez bien, & les vuidez proprement; troussiez-les, & les faites blanchir; étant blanchis, tirez-les, mettez-les dans de l'eau froide, & les répluchez; mettez-les dans une casserole, avec un bouquet, des crêtes, & quelques morceaux de ris de veau, des champignons, & des truffes coupez par tranches; assaisonnez de sel, poivre; étant passée, mouillez-les de jus, & les laissez mitonner à petit feu; étant cuits, dégraissez-les, & les liez de coulis; dans la saison, mettez-y des pointes d'asperges, & des cus d'artichaux que vous faites blanchir avant que de les mettre dans le ragoût. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & le laissez refroidir; étant froid, dressez les pigeons dans la Poupetonnière où est le godiveau, & y mettez la garniture, prenant garde, de n'y point mettre trop de fausse; achevez de couvrir le Poupeton du même godiveau; dorez-le dessus d'un œuf battu, & le rendez bien uni; ramenez les bardes de lard du tour de la Poupetonnière dessus; mettez-le cuire au four, ou bien avec un couvercle, feu dessus & dessous; étant cuit, dégraissez-le bien, & le renversez sans-

sans-dessus-dessous dans le plat où vous voulez le servir. Voyez qu'il soit d'une belle couleur, faites-y un trou de la grandeur d'un écu dessus, & y mettez dedans une Essence, & servez chaudement pour Entrée. Les Poupetons de cailles, perdreaux, tourterelles, ortolans, mauviettes, alouettes, filets de lévreaux, & filets de lapins, se font de la même manière que celui de pigeons, marqué ci-dessus; la différence qu'il y a, c'est le ragoût que vous mettez dedans; car il faut se servir toujours du même godiveau, & le dresser de même.

Poupeton au Sang.

Prenez des filets de lièvres, & de lapreaux; mettez la viande sur une table, avec un morceau de jambon, quelques champignons, un couple de truffes vertes, du persil, & de la ciboule hachée; assaisonnez de poivre, de sel, fines épices, & tant-soit-peu de basilic; hachez bien le tout ensemble, & y mettez trois à quatre jaunes d'œufs crus. Tuez des petits pigeons & en gardez le Sang, y mettant un peu de jus de citron, pour empêcher, que le Sang ne tourne, & les échaudez, & qu'ils soient bien épluchez: vuidez-les, & les trouffez proprement, & les accommodez comme les autres ci-devant; mettez-les dans une casserole avec des ris de veau, champignons, & truffes coupées par tranches, si vous en avez, & un bouquet: mouillez-le de jus, & le laissez cuire à petit feu; étant cuit, dégraissez-le bien, & liez-le d'un peu de coulis, & mettez-y le Sang des pigeons, prenant garde qu'il ne bouille, de peur qu'il ne tourne. Voyez que le ragoût soit d'un bon goût;

mettez-y des crêtes & le laissez refroidir : coupez du lard en petits dez ; ensuite, levez-les , & en faites de la grosseur de deux tiers du lièvre qui est haché ; mêlez le tout ensemble , & le pétrissez comme de la pâte ; ensuite, garnissez une Poupetonnière , ou casserole , de bardes de lard , couvrez-le de votre godiveau , & le rendez bien égal ; mettez-y le ragoût de pigeons au Sang : couvrez-le du même godiveau , & retroussiez les bardes de lard du tour de la Poupetonnière dessus , & les mettez cuire au four ou avec un couvercle , feu dessus & dessous ; étant cuit , dégraissez-le bien , & le renversez sans-dessus-dessous , dans le plat où vous voulez le servir ; faites un trou dans le milieu , de la grandeur d'un écu , & y mettez un peu d'essence de jambon , & le servez chaudement pour Entrée. Lorsque vous ne voulez pas servir le Poupeton au Sang avec des pigeons , vous pouvez le servir avec des bécasses ou bécassines , ou avec toutes sortes de ragoût de viande noire : de cette manière , on peut le changer en autant de façons que l'on veut ; cela dépend de l'Officier , & selon les viandes que l'on a.

Poupeton , en maigre.

Prenez deux ou trois carpes , écaillez-les , ôtez-en la peau , défossez-les , & mettez-en la chair sur une table , avec la chair d'une anguille , des champignons , du persil , & de la ciboule hachée ; assaisonnez de sel , poivre , fines herbes , fines épices , & une petite pointe d'ail , avec de la mie de pain cuite dans du lait ; hachez bien le tout ensemble : étant bien haché , mettez-y du beurre à proportion , avec huit jaunes

nes d'œufs crus : hachez bien le tout ensemble ; garnissez votre Poupetonnière de feuilles de papier beurré ; & ensuite , mettez-y votre farce de poisson , depuis le haut jusqu'en bas , & le rendez bien uni avec de l'œuf battu : ensuite , mettez-y un ragoût fait de laitances de carpes , mousserons , champignons , cus d'artichaux , queuës d'écrevices. Vous trouverez la manière de faire ce ragoût au Chapitre des Ragoûts. Achevez de couvrir votre Poupeton de farce ; rendez-la bien unie , & la couvrez de feuilles de papier beurré : faites-la cuire ; étant cuite , mettez-y un coulis dedans , comme aux autres ci-devant.

Entrée d'un petit Bouton.

Faites un godiveau bien assaisonné , comme pour un Poupeton ; prenez une casserole ou une Poupetonnière , & la garnissez de bardes de lard qui puissent envelopper votre Bouton : mettez-y un ragoût de champignons , ris de veau , cus d'artichaux , crêtes , mousserons , truffes & pointes d'asperges passées au blanc : couvrez votre ragoût du godiveau & de bardes de lard par-dessus , & le faites cuire doucement à la braise ou autrement : étant cuit , dégraissez-le , dressez-le dans son plat avec un coulis , & servez chaudement pour Entrée. On en peut faire autant en maigre , en formant le godiveau de chair de carpes , anguilles , tanches , & autres bien hachées & assaisonnées.



CHAPITRE IX.

Des Entrées de Lapreaux.

Lapreaux en Botines.

Prenez des Lapreaux , dépouillez-les , prenez-en les cuisses , & en tirez les os avec une partie de la viande : mettez-y dedans un petit salpicon fait de filets de vos Lapreaux , truffes , champignons ; & l'assaisonnez de sel , poivre , persil , ciboules ; remplissez-en les cuisses de vos Lapreaux ; ensuite , cousez-les ; refaites-les dans une casserole avec du beurre ; faites-les piquer de petit lard. Prenez une casserole , garnissez-la de bardes de lard , tranches de veau , tranches de jambon ; mettez-y vos Botines de Lapreaux , assaisonnez de sel , poivre , oignons coupez par tranches , fines herbes , un bouquet de persil ; achevez de couvrir vos Botines de bardes de lard , & de tranches de veau , & les mouillez de bouillon : couvrez ensuite , votre casserole , & la mettez cuire tout doucement feu dessus & dessous : étant cuites , tirez-les égoutter , dressez-les dans leur plat , & mettez une essence de jambon dessous , & servez chaudement pour Entrée. Une autre fois vous ferez un coulis de Lapreaux avec les désoffemens , un morceau de veau & du jambon.

Autres Lapreaux en Botines.

Prenez des Lapreaux, & les habillez comme ceux ci-dessus: faites-les piquer de petit lard; étant piquez, mettez-les dans une casserole, avec des tranches de veau & de jambon, ognons, & un bouquet de fines herbes; mouillez-les de bouillon, d'un verre de vin blanc. Mettez-les cuire; étant cuits, tirez-les, & passez leur bouillon. Remettez le bouillon dans la casserole, sur le feu; & le laissez tarir jusqu'à ce qu'il devienne en caramel; remettez-y ensuite, vos Botines; mettez-les sur une cendre chaude, afin qu'elles se glacent doucement: étant glacées comme il faut, & prêt à servir, dressez-les dans leur plat. Mettez dans leur casserole un peu de jus & de coulis, avec un jus de citron; dégraissez-le bien, & le mettez par-dessous vos Botines de Lapreaux, & servez chaudement pour Entrée. Si vous n'avez point de coulis, vous y mettrez une pincée de farine que vous mouillerez avec du jus; cela vous servira de coulis, & observez toujours le bon goût.

Lapreaux au Gîte.

Prenez des Lapreaux, dépouillez-les; & faites une petite farce avec leurs foies, persil, ciboules, jambon haché, tétine de veau; hachez bien le tout, & l'assaisonnez de sel, poivre, persil, & ciboules; mettez ensuite, cette farce dans le corps de vos Lapreaux; cousez-les; & étant cousus, amenez sous le nez leurs deux pâtes de devant, & les deux de derrière sous le ventre; faites-les piquer de petit lard, étant

166 LE CUISINIER

bien piquez , faites-les cuire comme les Lapreaux en botines , & les servez de même. .

Autres Lapreaux en Fricandeaux.

Vos Lapreaux étant dépouillez , ôtez-en tous les os ; mettez-y un petit salipicon dedans , composé de toutes sortes de viandes fines ; cousez-les pour qu'ils reprennent la figure de Lapreaux. Faites-les refaire dans une casserole avec du beurre ; faites-les piquer de petit lard ; étant bien piquez , faites-les cuire comme les Lapreaux en botines , & les servez de même.

Lapreaux roulez.

Vos Lapreaux étant dépouillez , & désossez comme ceux ci-dessus , prenez du lard & le coupez en lardons ; faites aussi des lardons de jambon : étendez ensuite , vos Lapreaux sur la table ; faites un filet de lardons , un de jambon , & un de lard , en continuant d'un bout à l'autre de vos Lapreaux ; ensuite , assaisonnez-les de sel , poivre , fines herbes , fines épices , persil , ciboules ; roulez-les bien serrez , pliez-les dans un morceau d'étamine , & les ficellez par les deux bouts , & les faites cuire à la braise : étant cuits , tirez-les égoutter , & les dressez dans leur plat : mettez une sausse à l'Italienne par-dessus , ou une essence , ou une sausse au vin de Champagne , & servez chaudement pour Entrée.

Lapreaux mirez.

Dépouillez vos Lapreaux , & les désossez ; laissez-leur la tête & le cou : lardez-les de jambon ; fai-

faites une petite farce avec les foies, une tétine de veau, un morceau de lard, quelques blancs de volailles; hachez bien le tout, & liez avec un couple de jaunes d'œufs, & l'assaisonnez de sel, poivre, ciboules, persil, fines herbes, fines épices, une pointe d'ail; faites ensuite, des lardons de lard & de jambon; faites une rangée de lard, & de jambon d'un bout à l'autre de vos Lapreaux: mettez-y ensuite, votre farce par-dessus; rôtissez-les, & commencez par les cuisiner à venir jusques à la tête; ficellez-les: étant ficellez, garnissez une marmite de bardes de lard, tranches de veau, ou de bœuf, & y mettez vos Lapreaux. Il en faut tout au moins deux pour faire cette Entrée. Mettez-les ensuite, dans votre marmite, & les assaisonnez de sel, poivre, basilic, oignons, gouffes d'ail; achevez de les couvrir de bardes de lard, tranches de veau, ou de bœuf; mettez-y un couple de verres de vin blanc, & une cuillerée de botillon; couvrez votre marmite, & la mettez cuire feu dessus & dessous. Vos Lapreaux étant cuits, tirez-les, & les déficellez, & les dressez dans le plat où vous voulez les servir. Il faut que les deux têtes de vos Lapreaux se trouvent vis-à-vis l'une de l'autre; mettez une essence de jambon par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Lapreaux en Galantines.

Dépoüillez vos Lapreaux, & les désossez depuis un bout jusqu'à l'autre. Faites une petite farce; prenez une noix de veau, & en ôtez les peaux & les nerfs, & la coupez par morceaux;

mettez-les sur votre table avec un morceau de lard, un morceau de graisse de bœuf, une rémole de veau blanchie, & un morceau de jambon; hachez bien le tout: étant haché, assaisonnez-le de sel, poivre, persil, ciboules, fines herbes, un morceau de mie de pain cuite dans du lait; trois ou quatre jaunes d'œufs crus; achevez de hacher bien le tout ensemble; étant bien haché, faites des lardons de lard en long, & de jambon de même; ayez des amandes échaudées, & des pistaches avec des œufs durs. Étendez vos Lapreaux, & faites un lit de farce fort mince, de l'épaisseur de la lame d'un couteau; mettez un filet de jambon au travers de vos Lapreaux, un filet de lard, un filet de pistaches, un filet de lard, un filet de jaunes d'œufs, un filet de jambon, & continuez de même d'un bout à l'autre de vos Lapreaux; mettez-y un lit de farce par-dessus; cassez un couple d'œufs & les batez; & ensuite, semez-en par-dessus vos Lapreaux; jetez-y une pincée de farine, & commencez à les rôler d'un bout jusqu'à l'autre. Pliez-les dans un morceau d'étamine, ou une serviette, & les ficellez bien. Étant ficelés, mettez-les cuire dans une bonne braise bien nourie, feu dessus & dessous. Étant cuits, tirez-les égoûter, déficellez-les, dressez-les dans leur plat; mettez-y une essence de jambon par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Vous pouvez les servir aussi pour Entremets, ou les laissant refroidir dans leur braise. Vous pouvez aussi les couper par tranches, & vous en servir pour garnitures des Entremets froids.

*Fricassée de Lapreaux au vin de
Champagne.*

Prenez des Lapreaux, dépouillez-les, & les videz: coupez-en tous les flanchis; coupez-en les reins par tronçons de deux pouces de large, & les épaules entières, en cassant le gros os. Coupez-les cuisses en deux; mettez un morceau de beurre dans une casserole, un bouquet, un couple d'ognons avec vos Lapreaux dépecez; mettez ensuite, votre casserole sur un fourneau; passez-les quelques tours, poudrez-les d'une pincée de farine, & les mouillez d'un peu de jus & de bouillon, un couple de verre de vin de Champagne; mettez-y quelques truffes & des champignons, si vous en avez; faites-les cuire ensuite, & ayez soin de les bien dégraisser. Etant cuits, achevez-les de les lier de coulis; observez qu'ils soient d'un bon goût; mettez-y un jus de citron; dressez-les dans leur plat, & servez chaudement pour Entrée.

*Autre Fricassée de Lapreaux, à la
Moscovite.*

Prenez des Lapreaux, dépouillez-les, videz-les, coupez-en les flanchis; coupez les reins par tronçons de l'épaisseur de deux pouces; cassez le gros os des épaules, & coupez les cuisses en deux, mettez-les dans la casserole avec du lard fondu, & un bouquet, un couple d'ognons; allumez un fourneau, & les mettez dessus; passez-les quelques tours sur le feu; mouillez-les d'un couple de verres d'eau-de-vie,

L 5

&

& les remuez toujours tant que l'eau-de-vie brûle; & quand le feu sera éteint, mettez-y une petite cuillerée de jus, & autant de coulis; laissez-les cuire après cela tout doucement. Si vous avez des truffes & des champignons, vous y en mettrez. Etant cuits, dégraissez-les, & dressez-les dans leur plat, & servez-les chaudement avec un jus de citron.

Fricassée de Lapreaux, aux petits Pois.

Prenez des Lapreaux, dépouillez-les, videz-les, coupez-en les flanchis, coupez les reins par tronçons de l'épaisseur de deux pouces, cassez le gros os des épaules, & coupez les cuisses en deux. Mettez un morceau de beurre dans une casserole, avec un bouquet & deux oignons; mettez-les sur le feu, & les passez quelques tours; jetez-y une pincée de farine, & les mouillez moitié bouillon, moitié jus. Laissez-les cuire tout doucement, & y mettez des petits Pois, la quantité que vous jugerez à propos, avec quelques champignons, si vous en avez. Etant cuits, achevez de les lier de votre coulis, & y mettez un jus de citron; observez qu'ils soient de bon goût, dressez-les dans leur plat, & servez chaudement. Vous pourrez servir cette fricassée au blanc, si vous le voulez, en la mouillant de bouillon au lieu de jus, & la liant d'une liaison de jaunes d'œufs.

Lapreaux en Caisnes.

Ayez de petits Lapreaux, dépouillez-les, & les videz; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, ou du lard fondu, champignons,

pignons, truffes, quelques ris veau; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, du persil, & de la ciboule hachée; faites une farce avec les foies de vos Lapreaux, lard rapé; assaisonnez de sel, poivre, ciboules, persil haché; ensuite, prenez deux feuilles de papier; faites-en une caisse de la longueur de vos Lapreaux; & votre Caisse étant faite, mettez-y votre petite farce, & arrangez-y vos Lapreaux par-dessus; mettez-y en même tems, la petite nourriture qui est dans leur casserole, & les couvrez de bardes de lard; & les faites cuire au four, ou sous un couvercle de tourtière. Etant cuits, ôtez les bardes, dégraissez votre Caisse, dressez-la dans son plat, & servez chaudement pour Entrée.

Lapins en Casserole.

Coupez des Lapins en quatre, gardez-en les foies; piquez les morceaux de gros lard & de jambon, assaisonné de sel, poivre, fines herbes, & fines épices: garnissez le fond d'une Casserole de tranches de veau & de jambon, & y arrangez vos Lapins, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, oignons, ciboules & persil; achevez de les couvrir dessus comme dessous; mettez-les cuire au four, ou bien avec un couvercle, feu dessus & dessous; étant cuits, tirez vos Lapreaux & mettez dans la casserole, où ils ont cuits, du jus, du coulis, une demi bouteille de vin de Champagne, ou autre bon vin blanc, & gouffe d'ail; passez-les ensuite, dans un tamis de soie; observez qu'il soit d'un bon goût, & le dégraissez. Dressez vos
La-

Lapeaux dans leur plat, & votre saussé par-dessus, & servez chaudement.

Lapreaux au Jambon.

Vos Lapins étant cuits, comme il est marqué ci-dessus, vous faites un ragoût de Jambon, coupé en petites tranches; tirez vos Lapins de dedans votre casserole, & laissez-les égoûter; mettez-les mitonner dans le saingara; dressez-les proprement dans un plat, & mettez votre Jambon par-dessus, & le servez chaudement pour Entrée. L'on sert ces Lapins avec des ragoûts de concombres, & de chicorées. On trouvera la manière de faire ces ragoûts de légumes, au Chapitre des Ragoûts.

Lapreaux aux Truffes, ou bien aux Champignons.

Vos Lapins ou Lapreaux étant cuits, comme il est marqué ci-devant, vous passez des Truffes, ou bien des Champignons dans une casserole, avec un peu de lard fondu, & les mouillez moitié jus de veau, & moitié essence de jambon; & les laissez mitonner pendant un quart d'heure; dégraissez-les bien, & les liez de coulis, tirez vos lapins & les laissez égoûter, & les mettez, mitonner dans le ragoût de Truffes, ou Champignons; lorsque l'on est prêt à servir, dressez proprement vos Lapins dans un plat; faites que votre ragoût soit d'un bon goût; mettez-le par-dessus, & le servez chaudement pour Entrée.

La-

Lapreaux aux fines Herbes.

Prenez trois à quatre petits Lapreaux, dépouillez-les, & les habillez: faites-les réfaire; prenez les foies, hachez-les avec des champignons, & truffes, un peu de persil & de ciboules, & assaisonné de poivre, de sel, & de muscade, & y mettez un peu de lard râpé; mettez le tout dans le corps de vos Lapreaux, & les faites cuire entre deux bardes de lard; étant cuits, une essence par-dessus.

Lapreaux à l'Italienne.

Prenez la quantité de Lapreaux, selon la grandeur de votre plat, levez-en les cuisses, les épaules; ôtez tous les flanchets, & coupez les reins en deux, & lardez le tout de gros lard, & moitié jambon; prenez une casserole, y mettez quelques tranches de veau & de jambon, & d'oignons coupés en tranches; ensuite, arrangez-y vos Lapreaux, & assaisonnez-les de sel, de poivre, basilic en branches, quelques champignons, truffes entières, si vous en avez, quelques tranches de citron, quelques gouffes d'ail, un demi yetre de bonne huile, un verre de vin de Champagne, ou autres; mais qu'il soit blanc, & achevez de le couvrir dessus comme dessous: couvrez votre casserole, & les faites cuire doucement, avec feu dessus & dessous: étant cuits, tirez vos Lapreaux, vos truffes & champignons, & les tenez chaudement; remettez votre casserole ou ont cuits vos Lapreaux, & mouillez de jus & de coulis, & la bien dégraisser; ensuite, passez le tout dans un tamis de soie; observez qu'il soit bien dégraissé, & de bon goût; mettez-y vos Lapreaux, & les tenez chaudement; étant prêt à servir, dressez-les dans leur plat avec les

174 LE CUISINIER

les truffes, si vous en avez, ou autres fausses, & les servez proprement.

Lapreau à l'Angloise.

Votre Lapreau étant dépouillé & vidé, coupez les deux cuisses, sans les détacher du corps; & les ramenez vers la tête de votre Lapreau, & renversez la tête sur le dos; arrêtez-là, & les cuisses avec des brochettes; ayez une marmite sur le feu, avec de l'eau, & quand elle bouillira, vous y mettrez votre Lapreau, & vous l'assaisonneré de sel; & vous ferez cuire des oignons dans de l'eau; & ensuite, vous les achèverez; après quoi, vous les mettrez dans une casserole avec de bon beurre, & les assaisonneré de sel, poivre; & observez qu'il soit de bon goût; & votre Lapreau étant cuit, vous le dresserez dedans son plat, & mettrez vos oignons par-dessus. Une autre fois, vous garnirez une casserole de bardes de lard, oignons, & y mettrez votre Lapreau, & l'assaisonneré de sel, poivre, fines herbes, & les couvrirez de bardes de lard, une demi bouteille de vin blanc, avec un peu d'eau, & les faites cuire: faites cuire des oignons à la braise; étant cuits, vous les éplucherez bien proprement, & les hacherez, & les mettrez dans une casserole avec de bon coulis ou beurre, & l'assaisonneré de sel, poivre concassé, & observerez qu'il soit de bon goût; & votre Lapreau étant cuit, vous le dresserez dedans son plat, & mettrez vos oignons par-dessus.

Timbale de Lapreaux.

C'est une manière de poupeton sans farce. Vos Lapins étant cuits à la braise; on trouvera
la

la manière de la faire, marquée en plusieurs endroits; faites un ragoût de ris de veau, de foies gras, de crêtes, champignons, truffes, mousserons; passez le tout dans une casserole avec un peu de lard fondu; étant passé, mouillez-le de jus, laissez-le mitonner pendant une demi-heure; dégraissez-le bien, & liez-le de coulis: tirez vos Lapins qui sont coupez en morceaux dans votre braise, & mettez-les dans votre ragoût; voyez qu'il soit d'un bon goût, & laissez-les refroidir; foncez comme une tourtière, une poupetonnière, ou bien une casserole d'une abbesse d'une pâte brisée, un peu mince, & arrangez-y votre ragoût froid de Lapins, & le couvrez d'une autre abbesse de la même pâte, comme une tourte; & renversez-en le bord, que cela soit uni; mettez-le au four: étant cuit, vous le renversez dans un plat; vous y faites un trou de la largeur d'un écu par-dessus, & vous verrez s'il est sec, & vous y mettrez un petit coulis clair, & le servirez chaudement pour Entrée. L'on fait de toutes sortes de viandes, volailles & gibiers à la braise, avec des ragoûts dedans, des escalopes de même que celui des Lapins, qui est marqué ci-dessus. On peut aussi, après que vos Lapreaux sont rôtis, les couper par la moitié, & y faire une saussé à l'échalotes.

Lapreaux aux Chiens-gara.

Piquez vos Lapreaux proprement, & les faites rôtir: il faut ensuite, avoir des tranches de jambon batuës, & les mettre dans une casserole avec un peu de lard ou beurre dessous, & un bouquet; faites-les suer tout doucement, & ob-
servez

servez qu'elles prennent une petite couleur d'or, & les poudrez d'une pincée de farine, & les mouillez de jus, & les faites cuire tout doucement, & y mettez un verre de vin de Champagne, jus de citron, & achevez de le lier avec un peu de coulis. Coupez vos Lapreaux en quatre, & dressez-les dans un plat: mettez la sauce dessus avec les tranches de jambon, & servez chaudement.

Lévreaux à la Suisse.

Mettez-les par quatries, & les lardez de gros lard; faites-les cuire avec du bouillon, assaisonné de sel, poivre, clous & un peu de vin: étant cuits, passez le foie, & le sang par la casserole, avec un peu de farine; & mêlez le tout ensemble, avec un filet de vinaigre, olives déossées, & câpres, & servez chaudement.

Civet de Lièvre.

Levez les cuisses entières, & les épaules; mettez le reste par morceaux, & les cuisses pareillement; lardez-les de gros lard, bien assaisonné; ensuite, faites-les cuire avec une cuillerée de jus & de vin blanc ou rouge, un bouquet, assaisonné de sel poivre, laurier, oignons, mettez-y un petit roux: prenez garde que votre Civet ne cuise pas trop; observez qu'il soit d'un bon goût, & y mettez un jus de citron, & le servez dans votre plat, & servez chaudement.





CHAPITRE X.

Des Entrées de Bœufs.

Aloyau à la Braïse.

Prenez un Aloyau de la première pièce, où il y a le plus de filet; vous le dégraissez, vous le piquez de gros lard bien assaisonné de fines épices, fines herbes, persil, ciboules. Quand votre Aloyau est piqué, vous le ficellez, de peur qu'il ne se casse en le tirant de la marmite; il faut prendre une marmite de la grandeur de votre Aloyau; vous mettez au fond des bardes de lard ce qu'il en faut pour garnir; vous le garnissez encore de tranches de Bœuf; & ensuite, vous assaisonnez de fines épices, fines herbes, oignons, carotes, feuilles de laurier, poivre, sel; & après, vous mettez votre Aloyau dans votre marmite; observez de mettre le filet au fond, afin qu'il prenne plus de goût; vous l'assaisonnez dessus de même qu'au dessous, & vous remettez des tranches de Bœuf & bardes de lard par-dessus: vous fermez votre marmite avec de la pâte autour, & le faites cuire feu dessus & dessous: pendant que votre Aloyau cuit, vous faites un ragoût de ris de veau, de foies gras, de champignons, de truffes, de mousserons, cus d'artichaux, dans la saison, que vous mouillez d'un bon jus, & vous liez de bon coulis; quand vous êtes prêt à servir, vous

Tome III.

M

tirez

prenez votre Aloyau de dedans votre marmite, que vous laissez un peu égoutter; puis, après, vous le dressez dans le plat où vous voulez le servir; & vous mettez le ragoût pas-dessus votre Aloyau: observez que votre ragoût soit d'un bon goût. L'on sert cet Aloyau à la braïse avec une saussé hachée. On sert encore cet Aloyau à la braïse, avec des petits oignons. Une autre fois, avec des cardons d'Espagne. Une autre fois, avec du céleri. Une autre fois, au ragoût de concombres. Le concombre & la saussé hachée, vous peuvent servir pour ceux qui sont à la broche, également qu'à la braïse. Vous pouvez faire des culotes de bœuf, ou autres pièces de bœuf, de la même manière que l'Aloyau.

Aloyau à l'Angloise.

Prenez un Aloyau de la première pièce, & le salez pendant vingt-quatre heures; ensuite, embrochez-le, & le faites cuire; étant cuit, tirez-le, & le dressez dans son plat, & le servez chaudement, avec du jus à l'échalote.

Aloyau farci.

Vous pouvez le farcir d'un salpicon, dont vous trouverez la manière de le faire au Chapitre des Ragoûts; votre Aloyau étant presque cuit à la broche, vous prenez la chair du milieu, que vous hachez bien menu avec du lard, graisse de bœuf, fines herbes, fines épices, & bonnes garnitures; vous en farcissez votre Aloyau, entre la peau, & l'os; & vous le reconfez proprement, de peur que la chair ne tombe

be dans la lichette, en achevant de cuire ; servez-le chaudement avec un petit coulis par-dessus.

Aloyau en Balon.

Prenez un gros Aloyau de bœuf de la première pièce, étez-en le filet & le déosse : étant déossé, piquez-le de gros lard & de jambon, avec un saupicon de toutes sortes de viandes : voici la manière de le faire. Prenez des ris de veau blanchis, coupez-les en filets, & y ajoutez des filets de poulardes, de perdrix & de pigeons, avec des champignons, truffes & mousserons ; le tout bien assaisonné de sel, poivre, fines herbes, fines épices, jambon coupé en dez, & le tout de viande crüe ; persil, ciboules hachées, une pointe d'ail. Le tout étant bien assaisonné, mettez-le dans le milieu de votre Aloyau. Prenez ensuite, une aiguille à brider avec de la ficelle ; cousez votre Aloyau, & rendez-le aussi rond que vous pourrez. Ficellez-le ensuite, & faites qu'il se tienne bien rond. Après cela, mettez-le cuire à la braise ; étant cuit, & prêt à servir, tirez votre Balon, déficellez-le, & le dressez dans le plat où vous le voulez servir : mettez-y une sausse hachée, ou bien un petit coulis, avec quelques anchois bien hachez. Votre coulis étant de bon goût, mettez-le par-dessus votre Balon, & servez chaudement pour grosse Entrée. Vous pouvez le servir pour Entremets en le laissant refroidir dans la braise, vous pouvez y mettre un saupicon de toutes sortes de viandes. Vous pouvez accommoder une olette de bœuf de la même manière.

Aloyau de Bœuf, rôlé.

Prenez un Aloyau de Bœuf de la première pièce, & le désossez. Faites de gros lardons de lard & de jambon, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & les mêlez bien. Prenez une lardoire de bois, & lardez votre Aloyau de vos lardons en dedans : étant lardé, rôlez votre Aloyau, & le ficellez bien : étant ficellé, mettez-le cuire à la braïse, comme l'Aloyau à la braïse ci-devant. Votre Aloyau rôlé étant cuit, tirez-le égoûter, déficellez-le, & le dressez dans le plat que vous voulez servir : mettez-y un coulis, ou bien une fausse hachée par-dessus, & servez chaudement pour grosse Entrée.

Pièce de Bœuf, à l'Ecarlate.

Prenez une belle pièce de poitrine de Bœuf, faites-la écaroner ; mettez-la dans de l'eau de puits à dégorger pendant cinq ou six heures, ensuite, tirez-la, & l'essuyez bien ; prenez environ trois quarterons de salpêtre, & le faites piler, & en frotez bien votre poitrine de tous côtes ; ensuite, assaisonnez-la de tous côtes de fines herbes, fines épices ; prenez une grosse nape, & y mettez votre Pièce de Bœuf, & la couvrez de sel, dessus & dessous, & la pliez dans la nape en plusieurs doubles ; faites faire un trou en terre, & l'enterrez & la laissez là dedans sept ou huit jours, si le tems vous le permet, pour qu'elle soit dans sa dernière perfection ; ensuite, tirez-la, & la mettez cuire dans un marmite avec quelques bardes de lard, tranches de Bœuf, ognons, carotes, fines herbes, &

& cloux de girofle. Remplissez vôte marmite d'eau, & qu'elle cuise tout doucement; étant cuite, dressez-là dans son plat, & mettez dessus telle sausse que vous jugerez à propos; où bien servez-là au naturel, chaudement.

Autre Pièce de Bœuf à l'Ecarlate, qui se sert ordinairement pour Entremêts.

Prenez une Pièce de Bœuf de la culote, la plus belle que vous pourrez trouver; ôtez-en tous les gros os sans défigurer vôte Pièce, & la mettez à dégorger dans de l'eau de puits, où autre, pendant cinq ou six heures; ensuite; retirez-là, & l'essuyez bien dans une nape ou autre linge; faites de gros lardons de lard, & les assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & du salpêtre, & lardez vôte Pièce de Bœuf avec une lardoire de bois; ensuite; ayez trois quarterons de salpêtre pilé, frotez-en bien vôte Pièce, & l'assaisonnez de fines herbes, fines épices; prenez une grosse nape, & y mettez vôte Pièce; couvrez-là de sel, dessus & dessous, & pliez dans la nape en plusieurs doubles, enterrez-là en terre pendant six jours; ensuite, tirez-là, & la mettez cuire dans une marmite, avec quelques bardes de lard, tranches de Bœuf, oignons, carotes, fines herbes & cloux: remplissez vôte marmite d'eau, & qu'elle cuise doucement: étant cuite, dressez-là dans son plat, & mettez dessus telle sausse que vous jugerez à propos, servez chaudement: pour la servir froide, il faut la laisser refroidir dans sa braise, elle vous sert pour gros Entremêts.

Entrée d'une Pièce de Bœuf, à la Braise.

Prenez la culote de Bœuf, que vous piquez de gros lard; garnissez une marmite de bardes de lard, & tranches de Bœuf, d'ognons, carottes, basilic, thîa, laurier, clous de girofle, sel & poivre; mettez-y votre Pièce de Bœuf, & l'assaisonnez dessus comme dessous, la couvrant de tranches de Bœuf & bardes de lard; mouillez le tout avec de l'eau, & une bouteille de vin; couvrez la marmite, & y mettez une pâte à l'entour de la couverte, faites-la cuire feu dessus & dessous l'espace de dix heures; étant cuite, dégraissez-la proprement; mettez-y une sausse hachée, ou un salipicon dessus, & servez chaudement.

Autre Entrée de Pièce de Bœuf.

On peut servir une Pièce de Bœuf à demi sa-
lée, qu'il faut empôser proprement dans une
marmite, avec toutes sortes de fines épicerie,
& ognons: vous remplirez la marmite d'eau;
vous la ferez cuire, & l'écumerez bien. Etant
cuite, en la dressant dans son plat, vous dé-
graissez un peu par-dessus, & vous y mettez
une sausse hachée, ou bien une sausse aux an-
chois, & servez chaudement pour grosse En-
trée.

Pièces de Bœuf, en Surprise.

Ayez une Pièce de Bœuf de poitrine, du cô-
té du gros bout; garnissez une marmite de bar-
des

des de lard & tranches de Bœuf, carottes coupées en tranches, oignons, basilic, thim, & quelques feuilles de laurier; ficellez votre Pièce de Bœuf, & la mettez dans votre marmite, & l'assaisonnez de sel, poivre, clous de girofle, thim, basilic; achevez de la couvrir de quelques tranches de Bœuf, & bardes de lard, & la mouillez d'une bouteille de vin de Champagne, ou autre bon vin blanc, & une bouteille d'eau, & la couvrez de son couvercle, & bouché bien autour avec de la pâte, & la mettez cuire feu dessus & dessous tout doucement ou bien dans un four; il faut tout au moins six à sept heures pour la faire cuire; étant cuite, tirez-la, & la parez bien proprement, & en ôtez les os, & la dressez dans le plat que vous voulez la servir; levez-en une Pièce de dessus de la largeur d'une assiette, soit en rond ou en long, & garnissez le tour de ce trou, d'une farce à la crème; vous trouverez la manière de faire cette farce au Chapitre des Farces; & mettez dans le trou, un ragoût de petits pigeons innocents, c'est-à-dire, une compote de petits pigeons à la cuillère; vous trouverez la manière de le faire au Chapitre des Pigeons, ou bien d'un ragoût de filets de toutes sortes de volailles, telles que vous jugerez à propos: coupez le morceau de Bœuf, que vous avez levé bien mince, & le laissez de la même grandeur; recouvrez le trou, desorte qu'il ne paroisse pas avoir été ouvert; s'il ne joint pas bien, mettez-y un peu de farce autour, & la panez moitié parmesan, & moitié mie de pain, & la mettez au four l'espace d'un demi-quart d'heure, & qu'elle ait pris une belle couleur; étant cuite, nettoyez bien le bord de votre plat, & mettez une sausse au tour, telle que vous jugerez à pro-

184 LE CUISINIER

pos, & la servez chaudement. On peut la garnir d'hâtelets, & de petits pâtés, cela dépend de l'Officier qui travaille.

Autre Pièce de Bœuf, au gros sel.

Faites cuire une Pièce de Bœuf, soit de poitrine ou de culotes; c'est ce que l'on fait ordinairement dans les grandes Maisons; le bouillon sert pour mouiller le jus & coulis, & autres empotages qui demandent du bouillon. Votre Pièce de Bœuf au gros sel étant cuite, mettez dans le fond de votre casserole des carotes coupées en tranches fort minces, des oignons de même, du persil, basilic, thym, laurier, & y mettez votre Pièce de Bœuf; ce qui doit être dessus, mettez-le dessous, & l'assaisonnez en abondance de sel, clous, poivre, & le gras de votre bouillon par-dessus; couvrez-la, & la mettez sur un petit feu modéré, à celle fin qu'elle prenne le goût de sel; étant prêt à servir, tirez-la & la nettoyez proprement, & la dressez dans son plat, & une sausse hachée par-dessus, ou bien un salpicon de jambon, ou bien une sausse aux anchois; vous pouvez la garnir d'hâtelets, si on le juge à propos, sans être mie au gros sel: ces mêmes sausses peuvent servir également.

Pièce de Bœuf à demi salée.

Prenez une culote de Bœuf, & la salez, avec fines herbes, du poivre, & un peu de salpêtre; la laisser trois ou quatre jours; ensuite, la mettre dans une marmite de sa grandeur, & y mettre des oignons, carotes, panais, fines herbes, feuilles de laurier, des clous; & l'assaisonner
en-

encore de sel, de poivre, la remplir d'eau, & la faites cuire; étant cuite, la dresser dans un plat, la parer proprement, & la garnir de persil verds, & la servir chaudement pour Entrée.

Bœuf à la Mode.

Ayez une tranche de Bœuf à jus, poudrez-la dessus & dessous de sel, poivre, & clous en poudre; pilez ensuite, dans un mortier, un couple d'échalotes, ou une demi-douzaine de romamboles, basilic, thin, & persil; étant bien pilez, jetez dessus un bon verre de vin blanc; passez le tout, & y laissez mariner votre Bœuf un couple d'heures; lardez-le ensuite de gros lard; mettez-le ensuite, avec votre coulis dans une casserole, avec quelques feuilles de laurier; ajoutez-y un autre verre de vin blanc, & le faites cuire à petit feu. Il se sert ordinairement froid aux Entrées ou à déjeuner, par tranches un peu épaisses, avec persil haché dessus.

Autre façon de Bœuf, à la Mode.

Prenez la noix d'un cuisseau de Bœuf; prenez du lard, & en faites des lardons, gros comme la moitié du doigt; assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, fines épices, deux gouffes d'ail hachées, persil, ciboules; mêlez bien le tout ensemble, & lardez-en votre noix de Bœuf; étant lardée, garnissez une marmite de bardes de lard, tranches de Bœuf, oignons coupez en tranches, basilic, thin, laurier; mettez-y votre Bœuf, & l'assaisonnez de même par-dessus, avec du sel, poivre, clous, demi-douzaine de gouffes d'ail, & quelques verres de vin blanc: ache-

vez de le couvrir de bardes de lard & de tranches de Bœuf. Couvrez la marmite avec son couvercle, & un bord de pâte autour, pour qu'elle ne prenne point d'air, & la mettez cuire tout doucement feu dessus & dessous, pendant dix heures d'horloge. Etant cuit, si vous voulez vous en servir pour Entrée chaude, dressez votre Bœuf dans un plat avec son propre jus, & un jus de citron; servez chaudement. Vous le pouvez couper en tranches, si vous le jugez à propos; vous le pouvez aussi servir froid; il en aura encore plus de goût.

Autre Bœuf, à la Cendre.

Prenez une noix de Bœuf; ôtez-en toutes les peaux: faites-la hacher avec un morceau de lard, un morceau de jambon; étant bien hachée, assaisonnez-la de sel, poivre, persil, ciboules, qui veut dire oignons, échalotes, une pointe d'ail. Prenez du lard, & le coupez en petit dez, avec quelques tranches de jambon coupé de même; ayez les mains propres, & pétrissez le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé: ensuite, prenez des feuilles de papier, étendez-les sur votre table, & y mettez deux bardes de lard à côté l'une de l'autre; mettez-y ensuite, votre Bœuf: étendez-le en longueur, achevez de le couvrir de bardes de lard, & sur les côtes; enveloppez le tout de papier, & ficellez-le de manière qu'il ne prenne point l'air d'aucun côté. Remettez après cela un autre rang de feuilles de papier, & ficellez encore votre rouleau de viande: prenez ensuite, un couple de poignées de farine, & la détrempez avec de l'eau; mettez-y votre rouleau de Bœuf, afin

afin qu'il se couvre bien de pâte ; ensuite, mettez de la cendre chaude ; qui veut dire, petite braise, autrement un feu modéré dans un coin, & y mettez votre Bœuf, & le couvrez de même par-dessus, le plus qu'il vous sera possible ; afin que le feu ne prenne point d'air. Il faut l'y laisser cuire cinq à six heures de tems. Si vous avez un four, & votre commodité s'y trouve, vous pouvez le jeter dedans. Observez de ne le point déplier qu'il ne soit froid : étant froid, dépliez-le, & le coupez par tranches, & le servez froid. Si vous voulez le servir chaud, vous n'aurez qu'à l'arranger dans un plat avec un peu de jus & une essence ; & le faites chauffer, & le servez avec un jus de citron. Je garantis cette sorte de Bœuf très-bonne, pourvu qu'on observe bien tout ce qui est marqué ci-dessus. J'en ai servi en plusieurs occasions, & l'on en a été fort content.

Côtes de Bœuf, à la sainte Menoux.

Prenez des Côtes de Bœuf, & entre-deux il en faut lever une fausse ; vous les batez bien avec le plat de votre couperet ; vous en ôtez le nerf & les parez. Ne laissez pas les côtes trop longues ; lardez-les de gros lard & de jambon bien assaisonné : étant lardées, ficelez-les avec de la ficelle, chacune en particulier, & les mettez cuire à la braise : étant cuites, tirez-les, déficelez-les, panez-les de mie de pain, & les faites griller à petit feu, pour qu'elles prennent une belle couleur : étant ensuite comme il faut qu'elles soient, mettez une remoullade dans le plat que vous voulez servir ; ajoutez-y vos Côtes, & servez chaudement pour Entrée.

Autre

Autres Côtes de Bœuf, à l'Angloise.

Prenez la pièce des Côtes; coupez-en les Côtes bien minces; aplatissez-en bien les entredeux avec le couperet; assaisonnez-les de sel & de poivre; mettez-les ensuite, sur le gril, & les faites bien griller; étant grillées, comme-il faut, dressez-les dans leur plat, mettez-y un peu de jus, & servez chaudement pour Entrée.

Entrée de tranches de Bœuf, roulées.

Il faut couper de bonnes tranches de Bœuf, & les bien aplatir sur la table avec le couperet. On prend, par exemple, trois ou quatre tranches, selon la grandeur de votre plat; vous faites une farce de chair de chapon, d'un morceau de cuisse de veau, de lard, de graisse blanchie, de jambon cuit, de persil, de ciboules, de quelques ris de veau, de truffes, & de champignons; le tout bien haché & bien assaisonné de fines herbes. On y met encore trois ou quatre jaunes d'œufs, avec un peu de crème de lait; & après que votre farce est bien hachée, vous la mettez sur les tranches de Bœuf que vous roulez proprement; en sorte, qu'elles soient bien fermes & d'une belle grosseur. Vous les faites cuire dans la braise, & assez long-tems; quand elles sont cuites, vous les tirez, vous en égouttez la graisse; vous les coupez en deux, & les dressez dans un plat du côté qu'elles ont été coupées, qui est le dessus: étant rangées, vous y pouvez mettre quelque ragoût ou du coulis, & rien autre, si l'on veut. Cette farce peut servir pour plusieurs sortes de volailles, lorsque dans de grands repas on en aura beaucoup affaire.

re. Elle servira aussi pour le veau à l'escalote, fricandeaux farcis; & autres choses. Il se fait de semblables Entrées, ou hors d'œuvres, avec des tranches de veau, accommodées de la même manière.

Entrée de Filets de Bœuf, aux Concombres.

Prenez un Filet de Bœuf bien tendre; faites-le rôtir; après l'avoir bardé de lard, & envelopé dans du papier, il ne faut pas qu'il soit trop cuit: coupez-le ensuite, par petites tranches bien minces, & le mettez dans un plat. Pour ce qui est du ragoût de Concombres, il est marqué ci-devant à l'Article de l'Aloyau à la braise; il se fait de la même manière, & l'on s'en sert pour toutes sortes d'Entrées de Filets.

Autre Entrée de Filets de Bœuf.

On fait une autre Entrée de Filets de Bœuf piquez & marinez, avec du vinaigre, sel, poivre, clous, thin, oignons, que vous mettez cuire doucement à la broche; & étant cuits, vous les mettez dans de bon jus avec des truffes; & garnissez de poulets, ou de pigeons marinez, ou de fricandeaux.

Filets de Bœuf Mignons, à l'Italienne.

Prenez un Filet de Bœuf, ôtez-en la peau & le coupez en deux; coupez ensuite, votre Filet en tranches bien minces, de toute la longueur du Filet. Vos tranches étant coupées, aplatissez-les avec le couperet, & les faites piquer de petit lard à la moitié; faites-y une farce de la ma-
nière

nière qui suit. Prenez un morceau de rouëlle de veau, un morceau de lard, un morceau de graisse de bœuf, & une tétine de veau blanchie; le tout étant coupé par morceaux, mettez-le dans une casserole, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & d'une pointe d'ail; mettez ensuite, votre casserole sur le feu, & le faites blanchir: Etant blanchi, faites hacher votre viande; & quand elle est bien hachée, mettez-y une mie de pain cuite dans du lait, avec un couple de jaunes d'œufs; hachez, & mêlez bien le tout ensemble. Votre Filet étant piqué, mettez-le dans un plat de sa longueur, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, une pointe d'ail, deux jus de citron, avec un demi verre de bonne huile; laissez-le mariner un couple d'heures; ôtez ensuite, le Filet de sa marinade, étendez-le, & mettez votre farce dessus de l'épaisseur d'une lame de couteau: retirez ensuite, vos tranches de Filets, en commençant par le côté qui n'est pas piqué, afin que le lard paroisse: ficellez les unes après les autres; prenez une petit marmite, garnissez-la de bardes de lard, tranches d'ognons, de jambon & de veau; mettez-y vos Filets avec leur marinade, & achevez de les couvrir de tranches de veau & de bardes de lard: mouillez-les après cela d'un couple de verres de vin blanc, & d'un peu de jus: mettez-les cuire feu dessus & dessous; les Filets étant cuits, tirez-les égoûter, passez leur braise; dégraissez-la bien; mettez-la dans une casserole sur un fourneau bien alumé, & y mettez un peu de votre coulis: faites-le diminuer, de manière qu'il n'en reste que ce qu'il vous en faut pour mettre sur vos Filets; observez que le goût soit bon, & servez chaudement pour

pour Entrée. Si vous voulez les glacer, vous n'avez qu'à faire une glace avec de la rotielle de veau & du jambon, & les glacer comme un ris de veau. Vous pouvez faire ces Filets Mignons, également avec des Filets de veau, ou des Filets de mouton.

Filets Mignons, d'une autre façon.

Vos Filets de Bœufs étant coupez & piquez, comme ceux ci-devant, étendez-les, & y mettez de la farce de l'épaisseur d'une lame de couteau; roulez vos Filets du côté qu'ils ne sont pas piqués; ensuite, ficellez-les; & étant tous ficelés, mettez-les cuire à la braïse: étant cuits, tirez-les égoutter, & dressez-les dans leur plat; mettez un petit coulis par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Filet de Bœuf, à l'Indienne.

Prenez un Filet de Bœuf & le parez; faites-le piquer de petit lard: étant piqué, ciselez-le de bout en bout, du côté qui n'est pas piqué; mettez-y du sel, poivre, fines herbes, ail haché, deux jus de citron, & un verre de bonne huile, & le laissez mariner un couple d'heures, si le tems vous le permet. Embrochez-le ensuite, sur un hâtelier, & l'atachez à une broche; faites-le cuire, & l'arrosez de sa marinade avec un verre de vin blanc: étant cuit, tirez-le de la broche, ôtez-en le papier; dressez-le dans son plat avec une sauce à l'Italienne, & servez chaudement pour Entrée. Cette dernière sorte de Filets de Bœuf peut se servir sans être marinée, avec toutes sortes de légumes, comme cardons d'Espagne, celeri, chicorée, &c.

Lan

Langues de Bœuf parfumées.

On les sale de la même manière que les Langues de cochon fourrées, que l'on trouvera ci-après, hormis qu'il ne les faut pas échauder: on les laisse seulement bien tremper dans de l'eau; on coupe le gros bout; & après les avoir bien essuyées, on les sale. Il les faut laisser trois ou quatre jours de plus dans la saumure: les ayant tirées, si vous avez quelque petit salé à faire, cette saumure vous servira pour cela, soit que ce soit sanglier, ou cochon; & dans cinq ou six jours, vous pourrez faire cuire de ce petit salé, & le servir pour hors d'œuvre en Entrée, avec une bonne purée dessus. A l'égard de vos Langues de bœuf, il faut les attacher par le petit bout, & les bien ranger dans la cheminée, afin que la fumée les domine, jusqu'à ce qu'elles soient sèches: elles se conserveront autant que l'on voudra, & on les fera cuire de même que les Langues fourrées.

Autre Entrée de Langues de Bœuf.

Prenez une Langue, & faites-la cuire avec un peu de sel, & un bouquet de fines herbes: étant cuite, coupez-en le bout du côté de la gorge; ôtez-en la peau, & piquez-la avec du lard un peu long. Il faut que la Langue ne soit pas trop cuite. On la fait ensuite rôtir à la broche, en l'arrosant avec du beurre, sel, poivre, & vinaigre; étant cuite, on la coupe par grosses tranches, & on la met bouillir un instant dans une casserole, avec une rémoilade composée d'anchois, de câpres, persil, & ciboules hachées fort menus; & passez le tout dans un bon jus de Bœuf,

Bœuf, avec sel, poivre, quelques rocamboles, & un peu de vinaigre; & servez pour Entrée. On la sert aussi après l'avoir coupée par tranches, avec un ragoût de champignons, ris de veau, cus d'artichaux, sel, poivre, beurre ou lard fondu: on la fait mitonner dans ce ragoût, & on la sert de cette manière; il ne faut point l'arroser de vinaigre en cuisant; mais seulement de beurre. Les Langues de veau s'apprêtent de même; on les peut servir entières avec une poivrade, ou une saussé douce.

Autre Entrée de Langues de Bœuf.

Faites-les cuire de même que ci-dessus, pour en ôter la peau; & les ayant lardées de gros lardons, au travers de la Langue, mettez-les à la braise pour les faire cuire. En les dressant dans le plat, fendez-les tout du long, afin que le lard paroisse proprement; mettez-y un ragoût de truffes par-dessus, ou du coulis, le tout bien dégraissé, & servez chaudement.

Langue de Bœuf, à la Polonoise.

Prenez une Langue de Bœuf, mettez-là dans de l'eau bouillante, & la ratissez bien pour en ôter la peau: faites-là cuire ensuite, à la-braise; étant cuite, tirez-là, & l'ouvrez en deux sans la séparer; lardez-là de citron confits, & de petits morceaux de canelle bien fins. Mettez un morceau de sucre dans une casserole, avec un bon verre de vin, un peu de jus; & mettez votre casserole sur le feu. Quand votre sucre sera fondu, mettez-y votre Langue, & la laissez mitonner quelques-temps. Dressez-là en-

saute dans son plat, avec la sausse, & servez
chaudement.

Autre Langue de Bœuf.

Votre Langue, étant cuite à la braise, comme
celle ci dessus, faites-la piquer de petit lard,
& la mettez à la broche: dressez-la ensuite, dans
son plat, & mettez une poivrade liée par-des-
sus, ou bien une sausse douce, selon le goût du
Seigneur que vous servez, car cette sausse ne
convient pas à tout le monde.

Autre Langue de Bœuf.

Prenez une Langue de Bœuf, jetez-la sur la
braise, & la ratifiez bien pour en ôter la peau;
piquez-la ensuite, de gros lard de travers en
travers: étant piquée, faites-la cuire à la brai-
se. Étant cuite, tirez-la, & la fendez en deux
sans qu'elle se sépare, & la dressez dans son
plat avec une sausse hachée par-dessus, ou une
sausse aux anchois. Vous pouvez aussi la pa-
ner, & la faire griller, & la servir avec une
remoûlade dessous. Une autrefois, vous la
pouvez servir coupée en tranches, panée &
grillée, avec une remoûlade dessous. Une au-
trefois, en la coupant par tranches bien min-
ces, & arrangée dans un plat, soit d'Entrée,
soit hors d'œuvre, en mettant une sausse hachée
par-dessus, ou bien un petit coulis avec un an-
chois dedans, & le tout servi chaudement.

Pater-fluck Geroockt.

C'est une Pièce de Poitrine de Bœuf, qui
après

après avoir été une huitaine de jours dans la saumure, on la fait fumer l'espace de trois bons mois, & on la mange ordinairement dans les mois d'Avril, & suivant, par rapport aux légumes: on la fait cuire après être dessalée au large, pendant l'espace de cinq ou six heures, suivant son épaisseur. & votre Pièce de Bœuf étant cuise, il faut avoir des choux fleurs, ou autres choux, ou des épinars, en garnir votre Pièce de Bœuf, & jeter un beurre lié par dessus, & servez chaudement. Une autre fois, vous y pouvez mettre des petites carottes émincées dans la nouveauté.

Entrée de Filets de Bœuf, à l'Angloise.

Ayez un Filet de Bœuf, ou bien un morceau de noix de Bœuf bien mortifiée; ôtez-en les peaux, & les nerfs, & les hachez sur le champ; ensuite, mettez un morceau de beurre dans une casserole, & le faites fondre; étant fondu, mettez-y votre Filet de Bœuf, & l'assaisonnez de sel, poivre concassé, ciboules, persil haché, pointe d'ail. Passez le tout en le remuant avec une cuillère, & que le feu soit vif. En moins d'un demi-quart-d'heure cela est cuit. Tirez-le de la casserole, & y mettez un petit morceau de beurre, & une pincée de farine; faites-lui prendre un peu de couleur, & le mouillé d'un peu de jus, un jus de citron; remettez-y votre Filet de Bœuf haché, & prenez garde de ne pas le laisser bouillir, crainte qu'il ne durcisse: dressez-le sur le champ dans votre plat, & le garnissez de tranches de Bœuf panées & grillées comme une cotelete de mouton. On prend ordinairement le dessus de la culote de Bœuf,

ou de la noix de Bœuf pour ces sortes de grillades. On les fait de mouton & de veau, également comme de Bœuf.

Beef Steaks, à l'Angloise.

Ayez une culotte de Bœuf, & en levez des tranches de l'épaisseur d'une lame de couteau, les batez avec le plat de votre couperet, & les assaisonnez d'un peu de sel & de poivre. Faites-les griller sur le champ à grand feu; prenant garde de ne les pas laisser dessécher. Etant grillées, dressez-les dans leur plat avec un jus à l'échalote, ou rocambole, & servez chaudement. Une autrefois, étant grillées, vous les ciselerez légèrement, & mettrez de bon beurre par-dessus, faisant en sorte qu'il pénètre, & les servirez sur le champ. Vous y pouvez presser un jus d'orange, ou de citron.



CHAPITRE XI.

Des Entrées de Poulardes.

Entrée de Poularde en Mirliton.

Prenez une Poularde, l'épluchez, & la flambez; vuidez-la du côté du cou: tirez-en les gros os des cuisses, & de l'estomac. Coupez les pates de votre Poularde fort proche du jarret, mettez dans votre Poularde, du côté de l'estomac, une farce comme pour des Poulardes à la crème, de l'épaisseur d'un demi-doigt; ensuite, remplissez-la d'un salpicon composé de ris de veau, & champignons, crêtes, petits œufs, truffes, & que le tout soit d'un bon goût, & l'arrêtez du côté du cou, que rien n'en sorte. Garnissez une casserole de quelques tranches de Veau, d'ognons; & ensuite, de bardes de lard: ensuite, mettez-y votre Poularde l'estomac sur les bardes, & l'assaisonnez de sel, basilic, un verre de vin de Champagne, un verre d'eau. Achevez de la couvrir dessus comme dessous, & la mettez cuire feu dessus & dessous, tout doucement; prenant garde qu'elle ne cuise pas trop: étant cuite, & bien blanche, tirez-la égoutter, & la dressez dans son plat. Faites dessus l'estomac, en tirant entre les deux cuisses, une ouverture avec votre couteau, de la longueur d'un doigt; vous y mettez deux petites lames de jambon cuites, de l'épaisseur de la lame

LE CUISINIER

de votre cuisson, & de la longueur que vous avez fait l'ouverture, mettez-y ensuite une autre petite languette, gros comme le tuyau d'une plume, & long comme la moitié du doigt, entre les deux première, pour les faire tenir ouvert, & que le bout de la languette paroisse fort peu. Plus rouge votre jambon sera, mieux ce sera: ensuite, vous aurez une pincée de persil frit; vous donnerez quelques coups de couteau dessus; & ensuite, vous ferez autour de l'ouverture, & un peu plus vers le haut, servez-la avec une essence de jambon dessous. Une autre fois, au lieu de jambon, vous pouvez vous servir de deux belles crêpes, & toujours une languette de Jambon au milieu. On peut faire des Poulards, & Dindons de cette même façon. Vous pouvez aussi donner, à votre Verrille, la figure d'une Tortue, & la faire cuire de même.

Poulardes aux Errevicets.

Prenez des Poulardes fines, flambez-les, blanchissez-les bien proprement, & videz-les; mettez les forces sur la table avec un peu de lard rapé, persil, ciboules, sel, poivre, fines herbes, fines épices, champignons, & truffes, si vous en avez, un morceau de beurre; hachez le tout, & le mettez dans le corps de vos Poulardes; faites les refaire dans une casserole, avec un morceau de beurre, persil en branches, ciboules, sel, poivre, & fines herbes; faites que vos Poulardes soient bien blanchies en les mettant à la broche; enveloppez-les de bardes de lard, & de papier. Lorsqu'elles seront cuites; dressez-les dans leur plat, & y mettez un ragoût

ragoût comme ci-dessus, où bien un coulis d'écrevisses. Une autrefois, au lieu de hacher les foies de vos Poulardes, vous les couperez en quatre, ou en six morceaux, avec quelques autres foies, & des queues d'écrevisses, & du lard rapé, persil haché, ciboules, sel, poivre, fines épices, & fines herbes: le tout étant bien mêlé ensemble, mettez-le dans le corps de vos Poulardes, & qu'elles soient blanchies de même que ci-dessus; après qu'elles seront cuites, dressez-les dans leur plat, & mettez-y un coulis d'écrevisses, & servez-les chaudement.

Poulardes aux Huîtres.

Prenez des Poulardes, flambez-les, épilchez-les bien proprement, & vuidez-les; coupez les foies par morceaux, avec une douzaine d'Huîtres, un morceau de beurre, assaisonnez-les de poivre, sel, fines herbes, fines épices, champignons, persil, ciboules, & mettez le tout dans une casserole, que vous laisserez un moment sur le feu; mettez de tout ensuite dans le corps de vos Poulardes, & faites-les reflaire comme ci-devant, & les mettez à la broche; bardes-les de bardes de lard, que vous couvrirez de papier; ayez, ensuite, un ragoût d'Huîtres tout prêt; pour quand vos Poulardes seront cuites; faites le ragoût de cette manière. Ayez trois douzaines d'Huîtres, faites-les blanchir à l'eau bouillante, & mettez-les égoutter sur un tamis, & en ôtez les durillons; mettez dans une casserole une cuillerée d'essence de jambon; en telle quantité que vous jugerez à propos; car si vous n'avez qu'une Poularde, il ne faut pas tant d'essence; faites-la bouillir sur le feu; dégraissez-

la bien; goûtez-les, & mettez-y ensuite vos Huitres, en les changeant de casserole. Quand vos Poulardes seront cuites, mettez-y votre ragoût par-dessus, avec un jus de citron, & ayez soin qu'il soit de bon goût, pour les servir ensuite chaudement pour Entrée.

*Poulardes aux Huitres, au Coulis
d'Ecrevices.*

Prenez des Poulardes, & les accommodez comme ci-dessus; avec cette difference, qu'au lieu de mettre une essence de jambon, vous mettrez un bon Coulis d'Ecrevices par-dessus, & servez-les, ensuite, chaudement pour Entrée.

Poulardes aux Huitres, à la Hollandoise.

Ayez des Poulardes, accommodez-les comme ci-devant; faites les cuire à la broche, & faites votre ragoût d'Huitres de cette manière. Blanchissez vos Huitres, en telle quantité que vous jugerez à propos; étant blanchies, épluchez les barbes; & ôtez-en les durillons; ayez dans une casserole de bon beurre, une pincée de farine, & une goûte de jus; assaisonnez le tout de sel, poivre, muscade, avec un filet de vinaigre, & mettez la casserole dessus le fourneau: la sauce étant liée, mettez-y vos Huitres, & observez qu'elles soient de bon goût. Quand vos Poulardes seront cuites, dressez-les dans leur plat, mettez le ragoût d'Huitres par-dessus, & servez-les chaudement.

Autre Entrée de Poulardes.

Une autrefois, faites seulement blanchir vos Huitres dans leur eau, que vous garderez ; épluchez-les comme ci-dessus ; & l'eau étant reposée , mettez - en une partie dans une casserole bien étamée, avec un couple d'anchois hanchez , & un peu de jus ; faites - les ensuite bouillir : après quoi, mettez - y du beurre , dont un morceau soit manié dans la farine ; la saussé étant liée , mettez-y vos Huitres : étant prêt à servir , dressez vos Poulardes , & mettez le ragoût d'Huitres par-dessus , avec un jus de citron , & servez chaudement pour Entrée. Une autrefois , vous y pouvez mettre du persil blanc & haché. Et une autrefois , des citrons coupez en petits dez.

Poulardes aux Huitres , à la Flamande.

Accommodez vos Poulardes comme ci-dessus , & faites votre ragoût de cette manière ; faites blanchir vos Huitres dans leur eau , que vous garderez , & épluchez-les comme ci-dessus , mettez une partie de leur eau dans une casserole , avec quatre jaunes d'œufs , un morceau de beurre , persil , estragon , le tout bien blanchi , & haché du citron coupez en dez , un anchois haché , du sel , poivre , & muscade ; après quoi , mettez vos Huitres sur le feu , & prenez garde que la saussé ne tourne pas : lorsque vos Poulardes seront cuites , débroschez-les , & détachez les aîles , & les cuisses , & qu'elles restent au corps , ciselez l'estomac , & écrasez-le entre deux plats ; ensuite , mettez votre ragoût d'Huitres

par-dessus : faites que cela soit d'un bon goût, & servez-les ensuite chaudement pour Entrée.

Poularde à la Monmorency.

Prenez une Poularde, & la flambez; videz-la, trouvez-la, & la faites refaire sur la braise; & ensuite, faites-la piquer de petit lard; étant piquée, fendez-la sur le dos, & mettez dans le corps un petit ragoût de ris de veau, champignons, truffes, si vous en avez, & quelques cus d'artichaux; mettez-la cuire dans une casserole avec des bardes de lard, de jambon, & de veau: étant cuite, tirez-la, & y mettez une cuillerée de bouillon; faites que cela donne un câble de bouillon; ensuite, passez ce bouillon dans un tamis de soie, & le dégraissez bien; remettez ce bouillon sur le feu, & le laissez bouillir jusqu'à ce qu'il devienne en caramel; & ensuite, mettez-y votre Poularde, & mettez le lard dans le caramel, & le mettez sur des cendres chaudes, afin qu'il se glace comme il faut; étant prêt à servir, mettez une essence de jambon, ou bien une sauce à l'Italienne dans votre plat; & ensuite, votre Poularde dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poularde à l'Acchia, à la broche.

Prenez une Poularde, flambez-la, épluchez-la, & la videz proprement; mettez le foie dessus la table, avec du lard rapé, persil, ciboules, sel, poivre, fines herbes, fines épices, un morceau de beurre bien haché ensemble; ensuite, mettez le tout dans le corps de votre Poularde, & la faites refaire dans une casserole avec de bon

bon beurre, persil en branches, ciboules, sel, poivre, fines herbes, & sur-tout qu'elle soit bien blanche, & bien ronde ; mettez-la à la broche, & la piquez ; & l'enveloppez de bandes de lard, & de feuilles de papier. Une autrefois, vous ne hachez point le foie, vous le coupez seulement en quatre ou cinq, avec quelques autres, & des filets d'Achia, & assaisonnez comme les autres ci-devant. Prenez de l'Achia, autant que vous jugerez à propos ; coupez-la en filets, & la faites blanchir à l'eau bouillante : étant blanchis, mettez-la dans l'eau froide ; ensuite, la mettez égoutter sur un tamis ; étant égouttée, vous la mettez dans une casserole avec du jus, & du coulis, & la faites bouillir un bouillon ; & la Poularde étant cuite, vous la mettez dans son plat, & votre ragoût d'Achia par-dessus, & que cela ait du goût, plaise à l'œil, & soit léger, afin que cela puisse flater la vue des Conviez, & la servir chaudement pour Entrée.

Poulardes aux Maingots, à la broche.

Prenez des Poulardes, & les accommodez tout comme celles ci-devant ; il n'y a que le ragoût qui distingue : ayez des Maingots, plus tendres que vous pouvez trouver ; levez la chair de vos Maingots par filets ; prenez ce qui est dedans, & faites blanchir le tout ensemble à l'eau bouillante ; mettez-les ensuite à l'eau fraîche, & les mettez égoutter dessus un tamis ; & ensuite, mettez-les dans une casserole avec une essence de jambon, & les faites bouillir un bouillon ; & quand vos Poulardes sont cuites, vous les dressez dedans leur plat, & mettez vos Maingots

gots par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poulardes aux Anchois, à la broche.

Prenez des Poulardes, & les accommodez comme celles ci-devant, & les mettez à la broche; prenez des Anchois, & les lavez, & en hachez un couple; & les autres, vous les coupez en filets: ceux qui sont hachez, vous les mettez dans une casserole avec de bon coulis, & du jus, & un jus de citron. Vos Poulardes étant cuites, tirez-les de la broche, & les dressez dans leur plat; mettez le coulis d'Anchois par-dessus, & arrangez vos Anchois en filets par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poularde à l'Echalote.

Prenez une Poularde, & l'accommodez tout comme celles ci-devant, outre que vous mettrez un peu d'échalotes dans la farce: votre Poularde étant cuite, tirez-la, & y mettez une sausse à l'Echalote, qu'il faut faire ainsi. Prenez des Echalotes bien hachées, mettez-les dans une casserole, avec du jus, & du coulis, un jus de citron, poivre concassé, & dressez votre Poularde, & votre sausse à l'Echalotes par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poulardes en Botines.

Ces sortes d'Entrées ne se servent ordinairement que dans les grands repas. Prenez trois belles Poulardes, flambez-les légèrement, levez-

vez-en les cuisses, & faites en sorte qu'il y reste de la peau autant qu'il se pourra; ensuite, vous levez les ailes, & vous laissez les ailerons; il ne faut point laisser de peau aux ailes, afin qu'on les puisse bien piquer; faites la même cérémonie à toutes vos Poulardes: vous prenez ensuite les estomacs qui restent, & coupez la chair en dez avec ce qui reste sur la carcasse; ensuite, vous prenez vos cuisses, & en tirez les gros os; & la chair, sans offenser la peau, & vous laissez un petit bout des bouts de la cuisse, comme un manche d'une côtelette à la cuisse; ensuite, vous mettez cette chair de cuisse en petits dez, avec des champignons, quelques filets de perdrix, & du jambon coupé en petits dez; ajoutez-y des ris de veau, & des truffes, persil, ciboules, un peu de lard rapé, sel, poivre, fines herbes, fines épices; & vous mettez le tout un moment dessus le feu; voyez si le tout est de bon goût, & y mettez un jus de citron; ensuite, vous étendez la peau de vos cuisses, & vous mettez de ce salipicon dans chaque cuisse; & ensuite, vous les conchez; après-quoi, vous les mettez cuire dans une petite braise: voici la manière de faire cette braise. Prenez une casserole, & la garnissez de bardes de lard, & de tranches de veau; & ensuite, arrangez-y vos cuisses, & les assaisonnez, & les achevez de couvrir; faites-les cuire, & les mouillez de bon bouillon, & qu'elles ne cuisent pas trop: étant cuites, tirez-les égoutter; dressez-les dans leur plat, & vous mettez une essence de jambon dessus, & les servez chaudement pour Entrée. Une autrefois, au lieu de salipicon, vous pouvez vous servir de farce, & les faire piquer de petit lard, & les autres aussi, si vous voulez.

En-

Entrée d'Ailes de Poulardes.

Pour ce qui regarde les Ailes de Poulardes, quand elles sont piquées, vous les mettez cuire dans une casserole, avec des tranches de veau, & de jambon, un couple d'ognons, trois ou quatre cloux de girofle, & bon bouillon : étant cuites, vous les tirez de la casserole, & les tenez chaudement ; passez le bouillon où elles ont cuites, & le dégraissez bien ; ensuite, vous le remettez sur le feu, & le laissez bouillir jusqu'à ce qu'il devienne en caramel ; prenez soin qu'il ne devienne pas noir ; ensuite, vous y arrangez vos Ailes, le lard sur le caramel, & les mettez sur des cendres chaudes, afin qu'il se glace tout doucement ; étant prêt à servir, si elles ne sont pas allées glacées, mettez-les un peu dessus le feu ; mais ne les quittez pas, si vous voulez qu'elles soient bien, & vous les servez avec une essence, où bien vous mettez un peu de coulis, & du jus dans la casserole, où elles ont cuites, & un peu de bouillon, & un jus de citron ; & la dégraissez bien, & la passez dans un tamis de soie, & la mettez dans le plat que vous devez servir, & les Ailes dessus ; que cela soit de bon goût, & servez chaudement pour Entrée. Vous les pouvez servir avec un ragoût de chicorée, ou de celeris, ou de cardons d'Espagne, ou de laitues, ou de montans de chicons, ou de côtons de pourpier, ou de pointes d'asperges ; cela dépend de l'Officier qui travaille.

Poularde à la Tartare.

Epluchez bien une Poularde, & la coupez en deux, & la batez avec le plat du couperet ;
ensui-

ensuite, mettez-la dans une casserole, avec des bardes de lard, sel, poivre, fines épices, fines herbes, persil, ciboules, & la mettez cuire tout doucement, jusqu'à ce qu'elle soit presque cuite; ensuite, vous la pangez, & la faites griller sur le gril; observez qu'elle ait une belle couleur; ensuite, vous la servez avec une rémoulade, ou bien avec du jus, & un jus de citron par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Vous la pouvez accommoder avec du beurre sans vous servir de lard.

Poularde; accompagnée, à la broche.

Epluchez bien une Poularde, & la videz; ensuite, tirez les os de l'estomac de la Poularde; il faut avoir tout prêt un petit ragoût de petits pigeons à la cuillière, avec des crêtes, champignons, truffes, & le mettez dans le corps de votre Poularde, & bouchez-la par les deux bouts, avec un peu de farce; ensuite, mettez-la à la broche, envelopée de bardes de lard, & de feuilles de papier; faites un ragoût de ris de veau, de champignons, de crêtes, de queues d'écrevices, le tout marqué dans une casserole; vous y mettez une cuillerée de bonne essence, & bon jus, & vous le mettez cuire; ensuite, il faut avoir une demi-douzaine d'écrevices, & une demi-douzaine de ris de veau, piquez, & glacez de la même manière que je marque les ailes de Poularde; votre Poularde étant cuite, vous la débroschez, & la débardez, & la dressez dans son plat; & votre ragoût étant de bon goût, & bien dégraissé, mettez-y un jus de citron, & dressez par-dessus votre Poularde, & les ris de veau autour, & les écrevices aussi.

ob.

observez qu'après que vos écrevices sont cuites, il en faut éplucher la queue, & mettre un petit salpicon dans le corps de vos écrevices fait avec champignons, truffes, pousserons, & mouillé avec un peu de coulis; ensuite, vous emplissez le corps des écrevices, & les mettez dans un petit assaisonnement, pour qu'elles prennent du goût; après, vous les mettez autour de votre Poularde, entre chaque ris de veau une écrevice, & servez chaudement pour Entrée.

Poularde à la Jamaïque.

Ayez une Poularde, troussée-là, & mettez un petit ragoût dans le corps, & enveloppez-là de bardes de lard, & de papier; mettez-là à la broche, & quand elle est cuite, vous la servez avec une sausse hachée, où bien un ragoût dessus, où ce que vous jugerez à propos.

Poulardes aux Truffes, à la broche.

Prenez des Poulardes les plus fines que vous pourrez trouver; épluchez-les bien, & les videz proprement; rapez du lard sur une assiette; péléz un couple de Truffes verte, lavez-les bien, & les hachez; mettez-les sur le lard rapé avec du persil, & de la ciboule hachée, & tant-soit-peu de basilic, & les foies de vos Poulardes bien hachez, & assaisonnez de sel, poivre, un morceau de beurre; mêlez le tout ensemble, & le mettez dans le corps de vos Poulardes, & les faites refaire dans une casserole avec de bon beurre, persil, ciboules, sel, poivre: étant bien rondes, & bien blanches, ficellez-les, & les enveloppez de bardes de lard, & les pliez de
fœuil-

feuilles de papier, & les mettre cuire à petit feu; pelez des Truffes vertes, & les lavez bien; coupez-les par tranches, & les mettez dans une casserole, avec du jus de veau, & les mettez mitonner à petit feu; assaisonnez de sel, poivre, le tout modérément: étant cuites, liez votre ragoût de coulis. Les Poulardes étant cuites, tirez-les de la broche, & les débardez, & les dressez proprement dans le plat, où vous voulez les servir; voyez que le ragoût soit d'un bon goût, & qu'il ait de la pointe: jetez-le dessus les Poulardes, & servez chaudement pour Entrecôte.

Poulardes aux Moufferons.

Prenez des Poulardes fines, & les habillez de même que celles aux truffes; rautsez-les, & y mettez un peu de Moufferons, du persil, de la ciboule, & tant-soit-peu de basilic, & les foies de vos Poulardes; assaisonnez de sel, poivre, le tout bien haché, & mêlé ensemble, & les mettez dans le corps de vos Poulardes; faites-les refaire dans une casserole avec un morceau de beurre, persil, ciboules, sel, basilic: étant refaites, ficellez-les, & les mettez à la broche; enveloppez-les de bardes de lard & de papier, & les mettez cuire à petit feu. Faites un ragoût de Moufferons de cette manière; si ce sont des Moufferons secs; faites-les tremper dans de l'eau tiède, pendant une heure où deux; ensuite, tirez-les, & les mettez dans une casserole, avec du jus de veau, & les laissez mitonner à petit feu; ayant mitonné un quart-d'heure, liez-les d'un coulis de veau, & de jambon. Les Poulardes étant cuites, tirez-les de la broche, & les

Fin de l'III. O dé-

210 LE CUISINIER

débardez, & les dressez proprement dans le plat où vous les voulez servir; voyez que le ragoût de Mousserons soit de bon goût, & qu'il ait de la pointe; mettez-le par-dessus vos Poulardes, & servez chaudement pour Entrée.

Poulardes aux fines herbes, à la broche.

Prenez des Poulardes fines, épluchez-les, & les vuidez proprement; mettez du lard, un peu de jambon bien haché, que vous mettrez avec le lard rapé, un peu de basilic, du persil, & de la ciboule, les foies des Poulardes hachez; assaisonnez de sel, poivre; mêlez le tout ensemble, & le mettez dans le corps de vos Poulardes, & arrêtez-les par les deux bouts, & pour empêcher que ce petit assaisonnement ne sorte: vous observerez qu'il ne faut jamais couper les boutons; faites-les refaire dans une casserole, avec un morceau de beurre, persil, ciboules, le tout en branche, & les faites embrocher, enveloppées de bardes de lard, & pliées de feuilles de papier, & les mettez cuire à petit feu: étant cuites, tirez-les, & les débardez, & les dressez proprement dans le plat que vous voulez servir, & jetez dessus une essence de jambon, & servez chaudement pour Entrée.

Poulardes aux Concombres farcis, à la broche.

Prenez des Poulardes fines, épluchez-les, & les vuidez proprement, & en ôtez l'estomac, & les desosse; mettez la chair sur une table avec un peu de jambon, du lard blanchi, une ténie de

de veau blanchi, des champignons, un peu de persil, & de ciboules, tant soit peu de fines herbes, & fines épices, trois ou quatre jaunes d'œufs, de la mie de pain cuite dans la crème, ou du lait: étant froide, mettez-la avec la farce; hachez bien le tout ensemble, & en farcissez vos Poulardes, & gardez un peu de farce pour farcir vos Concombres; arrêtez-les par les deux bouts; faites-les refaire comme les autres ci-devant; passez une brochette au travers des queues, & les mettez à la broche, enveloppez de bardes de lard, & les pliez de papier, & les mettez cuire à petit feu. Vos Poulardes étant cuites tirez-les, & les dressez proprement dans leur plat; ensuite, tirez vos Concombres égoutter, & les mettez au tour de votre Poularde, & jetez une essence par-dessus, & un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée.

NB. L'on accommode les Chapons, de même que les Poulardes, qui sont marquées ci-dessus.

Poulardes à l'Italienne, à la broche.

Prenez des Poulardes, & les épluchez, & videz comme ceux ci-devant; prenez du persil, & de la ciboule, champignons, truffes, les foies de vos Poulardes, du lard rapé, un morceau de bon beurre, des fines herbes, des fines épices; hachez le tout ensemble, & le mettez dans le corps de vos Poulardes; arrêtez-les par deux bouts; ensuite, faites-les refaire dans une casserole, comme il est marqué ci-devant; ensuite, mettez-les à la broche, & les pliez de bardes de lard, & de papier. Vos Poulardes

212 LE CUISINIER

étant cuites, débrochez-les, & les dressez dans leur plat, & votre sausse par-dessus; voyez qu'elles soient de bon goût, & servez chaudement pour Entrée. Vous trouverez la manière de la faire aux Chapitres des Sausse, & Coulis.

Autre Entrée de Poularde, à l'Italienne.

Prenez une Poularde, habillez-la, comme celles ci-devant, faites-la refaire dans une casserole, comme les autres; excepté qu'il ne faut point mettre de beurre; vous mettrez de l'huile, & du citron: étant refaite, vous la mettez à la broche, pliez de bardes de lard, & de papier. Vos Poulardes étant cuites, tirez-les, & les débardez; dressez-les dans leur plat proprement, & mettez une sausse à l'Italienne par-dessus; & servez chaudement pour Entrée: vous trouverez la manière de la faire, au Chapitre des Sausse.

Poulardes à la Bourgeoise.

Prenez des Poulardes, épluchez-les proprement, les flambez & les vuidez, hachez-en leurs oses avec un morceau de beurre; assaisonnez-les de sel & de poivre, persil, & ciboules hachées; mêlez bien le tout ensemble, & le mettez dans le corps de vos Poulardes, & l'arrêtez par les deux bouts; mettez dans une casserole un morceau de beurre, un petit oignon coupé en tranches, du persil en branches; mettez votre casserole sur le feu, & quand le beurre sera fondu, mettez-y vos Poulardes sur le dos, & ensuite sur les côtes, & puis, sur l'estomac: étant blanches & bien rondes, poudrez-les d'un peu de sel,

fel, de poivre, & les mouillez d'un peu d'eau, une barde de lard par-dessus, & les faites cuire tout doucement : étant cuites, tirez-les égoûter, dressez-les dans leur plat, & puis, y mettez une sausse au persil par-dessus, & servez chaudement. Une autrefois, vous y pouvez mettre une sausse aux anchois, ou bien un ragoût d'huitres, ou bien une ravigotte, ou une sausse à l'Espagnole, ou à l'Italienne. Vous pouvez faire de même des chapons, poulets, pigeons, & perdreaux. Vous trouverez la manière de faire la sausse au persil en plusieurs endroits, ou ci-dessus, & la sausse à l'Italienne, au Chapitre des Sausses.

Autre Poularde, à l'Italienne.

Accommodez-là comme les autres ci-devant, il n'y a que la sausse qui en fait la distinction. Prenez un peu de persil, d'estragon, un peu de ciboule bien hachée ; mettez le tout dans une casserole ; un verre de vin de Champagne, un jus de citron, un couple de rocamboles, un peu de basilic, un couple de cuillers à dégraisser d'essence de jambon, une pincée de poivre, concassé, une cuillerée de bonne huile ; le tout ayant fait un bouillon, goûtez, & observez que le goût soit relevé par le citron ; mettez votre sausse dans le plat, & vos Poulardes dessus. On fait des Poulardes de cette façon, en les dépeçant. Quand vos Poulardes sont cuites, vous les tirez, & les coupez en filets, ou par cuisses. Elles sont excellentes à la sausse à l'Italienne, ou bien en filets ; cela dépend du goût.

Poulardes au Chapon, en Galantines.

Prenez des Poulardes, selon la quantité de Galantines que vous voulez faire; car chaque Poularde forme une Galantine; flambez-les, & les épluchez proprement; ensuite, fendez-les par-dessus le dos: ôtez-en la peau, le plus proprement que vous pourrez, & prenez garde de la casser; ensuite, prenez les blancs de vos volailles, & les coupez en filets, avec du jambon en filets, du lard en filets, & des pistaches en filets; arrangez le tout sur un plat: prenez le restant de la chair de vos Poulardes, avec une noix de veau, un morceau de lard, un morceau de graisse de bœuf, un morceau de jambon; coupez le tout en petits morceaux, & le mettez sur une table; avec persil, ciboules, fines herbes, fines épices, sel, poivre; hachez bien le tout ensemble, & y mettez quelques jaunes d'œufs; pilez le tout dans un mortier, & observez que votre farce soit d'un bon goût; ensuite, étendez vos peaux de Poulardes sur une table, & y faites un lit de farce en dedans de la peau, de toute leur étendue; ensuite, vous faites un filet, du blanc de vos Poulardes, que vous avez coupé, un filet de jambon, un filet de lard, un filet de pistaches, un filet de jaunes d'œufs durs, si vous vous en servez pour des Entremets froids; ensuite, un lit de farce par-dessus; vous continuez de même jusqu'à ce que vos peaux de Poulardes soient pleines; ensuite, vous faites rejoindre vos peaux de Poulardes, comme si elles étoient entières; vous les cousez bien; ensuite, vous prenez une marmite; garnissez-la de bardes de lard, & de

tran.

tranches de veau, arrangez-y vos Poulardes, & les assaisonnez. Achetez de les couvrir dessus comme dessous; mettez-y une demi bouteille de bon vin blanc, quelques gouffes d'ail, du bouillon, & les mettez cuire, feu dessus & dessous tout doucement; prenez garde qu'elles ne cuisent pas trop: étant cuites, ôtez-les du feu, & les laissez refroidir dans leur braise, afin qu'elles prennent du goût; vous les servez entières, ou sur des serviettes bâtonnées, ou bien coupées en tranches, ou pour servir de garnitures à quelqu'autre gros Entremets: elles se servent chaudes, si l'on les sert pour Entrée, avec un essence de jambon par dessus, ou bien coupées en tranches, avec une essence.

Poulardes à la Passepierre.

Prenez des Poulardes; épluchez-les bien proprement, & les vuidez; hachez les foies, avec un peu de lard rapé, un morceau de beurre, champignons, fines herbes, persil, ciboules, sel, poivre, fines épices; hachez bien le tout ensemble, & le mettez dans le corps de votre Poularde; & la faites refaire, comme il est marqué ci-devant; ensuite, mettez-là à la broche, & la pliez de bardes de lard, & de papier: prenez ensuite de la Passepierre, épluchez-là, & jetez ce qui se trouve dur, & la faites blanchir à l'eau bouillante; après, mettez-là à l'eau fraîche; ensuite, mettez-là dans une casserole avec une demi-cuillerée à pot de jus, & une demi-cuillerée de coulis de jambon, & faites bouillir le tout un moment; & vos Poulardes étant cuites, tirez-les, & les débardez; vous les dressez

216 L E C U I S I N I E R

dans votre plat , & votre Passepierre dessous ,
& servez chaudement pour Entrée.

Poulardes à la Criste-Marine.

Prenez des Poulardes , & les accommodez comme les autres ci-devant ; mais , prenez de la Criste-Marine , & la faites blanchir ; étant blanchie , mettez-là dans l'eau fraîche , & l'épluchez proprement , & la mettez dans une casserole , avec une demi-cuillerée de jus , & une demi-cuillerée d'essence ; mettez le tout sur le feu , & le faites bouillir un moment : voyez qu'elle soit de bon goût. Vos Poulardes étant cuites , dressez la Criste-Marine , & vos Poulardes par-dessus , & servez chaudement pour Entrée.

Poulardes aux fines herbes , aux Oignons , à la broche.

Prenez des Poulardes , épluchez-les bien , & les vuidez ; prenez ensuite les foies de vos Poulardes avec du persil , ciboules , fines herbes , fines épices , sel , poivre , du lard rapé , un morceau de beurre , le tout bien haché ; mettez-le dans le corps de votre Poularde , & l'arrêtez par les deux bouts , afin que l'assaisonnement ne sorte point ; faites-là refaire dans une casserole , comme les autres ci-devant : ensuite , mettez-là à la broche , & l'enveloppez de bardes de lard , & de feuilles de papier , & la mettez cuire à petit feu ; prenez deux ou trois douzaines de petit Oignons ; épluchez-les , & les faites blan-
chir ;

chir; étant blanchis, mettez-les dans l'eau fraîche; mettez-les ensuite dans une casserole avec de bon bouillon: étant presque cuites, liez-là d'une bonne essence de jambon, & achevez de les faire cuire doucement: étant cuites, dégraissez-les bien, & y mettez un jus de citron: vos Poulardes étant cuites, tirez-les de la broche, & les dressez proprement dans le plat où vous les voulez servir, & jetez les Ognons sur vos Poulardes; voyez que l'essence soit d'un bon goût, & servez chaudement pour Entrée. On peut faire de même des Chapons aux fines herbes, & aux Ognons, à la broche.

Poulardes à l'Ail, à la broche.

Prenez des Poulardes, épluchez-les, & les vuidez bien proprement; prenez les foies de vos Poulardes, avec persil, fines herbes, sel, poivre, fines épices, une gouffe d'Ail, du lard rapé, un morceau de beurre, haché bien le tout ensemble, & le mettez dans le corps de vos Poulardes; faites-les refaire dans une casserole, comme les autres ci-devant, & mettez-les à la broche, envelopées de bardes de lard, & de papier, & les faites cuire: ayez une douzaine de gouffes d'Ail, épluchez-les, & les faites blanchir à l'eau bouillante; étant blanchies, & presque cuites, mettez-les dans une casserole, avec une demi-cuillerée d'essence de jambon, & une demi-cuillerée de bon jus; & mettez le tout sur le feu: faites-le bouillir, & le dégraissez bien; observez que votre coulis soit, comme il faut, & y mettez un jus de citron en servant vos Poulardes; étant cuites, tirez-les, & les débardez; dressez-les dans leur plat, & mettez

218 LE CUISINIER

votre ragoût d'Ail par-dessus votre Poularde, & servez chaudement pour Entrée.

Poularde en Fricandeaux.

Prenez une Poularde, épilchez-la & la, videz; troussiez les cuisses en dedans le corps; faites-la refaire; ensuite, coupez-la en deux; cassez un peu les os, faites-la piquer de petit lard; étant piquée, vous la mettez cuire, comme d'autres Fricandeaux marquez ci-dessus, & la servirez avec une essence de jambon, ou le jus que vous tirez de la casserole où elle aura cuit; vous trouverez cette façon en plusieurs endroits, & servez-la chaudement pour Entrée.

Poulardes en Puits, aux Mousserons.

Prenez deux Poulardes, fendez-en une par le dos, & l'autre par l'estomac, & en tirez tous les gros os; lardez-les de jambon en dedans; ensuite, cousez-les ensemble, desorte que les deux n'en fassent qu'une. Faites ensuite, un ragoût de Mousserons, & en emplissez le corps; bouchez les deux bouts, & les mettez cuire dans une braise sèche. Prenez une petite marmite, & y mettez des bardes de lard, tranches de veau, & de jambon; ensuite, mettez-y vos Poulardes, & les assaisonnez de sel, poivre, oignons, fines herbes; & ensuite, couvrez-les de veau, de jambon, & de lard, & les mettez cuire, seu dessus, & dessous. Lorsqu'elles seront cuites, tirez-les, & mettez-les égoutter; & ensuite, dressez-les dans leur plat, & mettez une essence de jambon dessus, ou bien un petit ragoût de Mousserons, si vous en avez encore assez.

elles: observez qu'il faut un peu de farce dans le fond & dessus, à celle - en, qu'il n'en puisse rien sortir.

Poularde en Balon.

Prenez une Poularde, & l'épluchez; fendez la par-dessus le dos, ôtez-en la peau; ensuite, prenez les blancs de votre Poularde, quelques blancs de perdrix, & autres volailles; mettez le tout en petits dez, du lard en petits dez, du jambon en petits dez, des pistaches en petits dez; prenez ensuite la chair de votre Poularde, ce que vous avez rebuté pour le mettre en filets; un morceau de noix de veau, un morceau de lard, tétine de veau, un morceau de graisse de bœuf; haché bien le tout, assaisonné de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules, une petite pointe d'ail; cassez deux ou trois jaunes d'œufs crus, hâchez & mêlez bien le tout ensemble, & mettez le tout dans un plat, & y mettez toutes vos viandes, que vous avez coupées en petits dez, avec des truffes, si vous en avez, coupé de même; remplissez-en la peau de votre Poularde, qu'elle soit ronde comme une boule; ensuite, vous la mettez cuire dans une petite braîse blanche, & servez-la avec une essence de jambon dessus: vous la pouvez, un autrefois, faire piquer de petit lard, & la cuire, comme un fricandeau, vous la pouvez servir froide pour Entremets, en la coupant en tranches pour garnir de gros Entremets,

Poularde en Valon.

Poularde en Valon, c'est à peu près la même

me chose, que la Poularde en balon, excepté qu'on y laisse les pates, & les ailes: prenez une Poularde, épluchez-la bien proprement, & la fendez sur le dos; ayez-en tous les os en général; vous en laisserez un aux cuisses pour que la pate puisse tenir, & la remplissez de farce, comme celle-ci dessus. Ensuite, cousez-la, & lui faites reprendre la figure de Poularde; trouvez-lui les pates à côté du corps, & les ailes pareillement; mettez-la cuire dans une petite braisière; garnissez-la de bardes de lard, & de veau; pliez votre Poularde dans une étamine, & mettez-la dans cette braisière, assaisonnée de sel, poivre, clous, fines herbes, ognons; achevez de la couvrir de bardes de lard, & tranches de veau; mouillez-la d'une cuillerée de bouillon, un couple de verres de vin blanc; mettez-la cuire tout doucement: prenez garde qu'elle ne cuise pas trop; ensuite, prenez du jambon coupé en tranches fort minces; battez-les avec le dos de votre couteau, coupez-les en petits filets, le plus fin qu'il vous sera possible: ensuite, en petits dez comme la tête d'une épingle; mettez-les dans une casserole, avec un petit brin de lard rapé, & le mettez à suer sur un fourneau à petit feu: quand il aura pris un peu de couleur, vous y mettez un petit morceau de beurre; ensuite, une petite pincée de farine, & remuerez avec un cuilleré de bois, pour faire prendre une couleur d'or à votre farine; ensuite, mouillez-le d'une cuillère de bouillon; faites-le bouillir, & le dégraissez bien: si la sauce n'est pas assez grande; ou assez liée, vous n'avez qu'à y ajouter un peu de votre coulis; & votre Poularde étant cuite, tirez-la égoûter, & dressez-la dans son plat, & mettez ce petit salpicon de jambon par-

par-dessus, & un jus de citron; & servez chaudement pour Entrée. Une autrefois, vous y pouvez mettre des truffes coupées de même, avec une essence de jambon.

Poulardes en Grenadins.

Prenez des Poulardes, épluchez-les bien, fendez-les sur le dos, & les vuidez, étez-en tous les os en général; ensuite, remplissez-les d'un salpicon fait de jambon coupez en dez, des truffes & des champignons coupez en dez, des ris de veau, & quelques filets de Poulardes, le tout coupé en dez, & le tout crû. Prenez une casserole avec un peu de lard fondu, du persil & de la ciboule; mettez toutes vos viandes, coupées en petits dez, dans une casserole sur le feu, & l'assaisonnez de sel, de poivre & d'un jus de citron; voyez que cela soit d'un bon goût, & remplissez-en vos Poulardes; cousez-les, & il faut qu'elles soient rondes comme une boule; piquez-les de petit lard, & les mettez cuire dans une casserole, avec des tranches de veau, & de jambon, oignons, un bouquet fait de ciboules, persil, clous de girofle, branches de basilic & de thym; mouillez-les de bouillon, & les mettez cuire à petit feu: étant cuits, tirez-les, & passez votre bouillon dans un tamis de soie; dégraissez le bien, & le mettez sur le feu, & le laissez diminuer jusqu'à ce que le jus se rende en caramel; ensuite, mettez-y vos Grenadins du côté du lard, & les remettez sur une cendre chaude, pour qu'ils se glacent à loisir, ou bien sur un fourneau tout doucement; mais ne les quittez pas de vue; & ensuite, dressez.

sez-les dans leur plat avec une essence de jambon, & servez chaudement pour Entrée.

Poulardes à la Marli.

Prenez des Poulardes, & les épluchez bien proprement; fendez-les sur le dos, ôtez-en les os des reins, & les gros os des cuisses; prenez du jambon coupé en filets, gros comme la moitié du petit doigt; assaisonnez de fines herbes, & fines épices, & en piquez vos Poulardes en dedans le corps; faites un ragoût de ris de veau, de crêtes, de truffes, de champignons & de mousserons; faites un morceau de pâte avec du sain-doux, formez une abaisse, comme pour faire une tourte; & ensuite, y mettez une barde de lard, & puis, votre Poularde dessus, & votre ragoût de ris de veau dans votre Poularde, & la fermez; mettez-y des bardes de lard tout autour; ensuite, enveloppez le mieux qu'il vous sera possible de cette pâte, mais qu'elle ne redouble pas beaucoup l'une dessus l'autre; dressez-moi une feuille de papier graissée de sain-doux, & pliez votre Poularde en pâte dedans, & la mettez cuire dans une tourtière, où plafons au four: il faut toujours trois bonnes heures pour qu'elle soit cuite comme il faut; étant cuite, ôtez le papier, mettez-la dans un plat proprement, & servez chaudement pour Entrée.

Poulardes au Jambon.

Prenez une Poularde, épluchez-la, & la videz; mettez le snie sur votre table, avec du lard rapé, sel, poivre, fines herbes, fines épices,

oignons, ciboules, persil, champignons, truffes & un morceau de beurre; hachez bien le tout ensemble; mettez-le dans le corps de votre Poularde, & l'arrêtez par les deux bouts, & la refaites comme ci-devant; étant refaite, mettez-la à la broche, envelopée de bardes de lard & de papier; prenez du Jambon coupé en petites tranches, balez-les bien, & les arrangez dans une casserole, & leur faites prendre couleur des deux côtés: ensuite, tirez-les de la casserole, mettez-y un morceau de beurre, & une pincée de farine; remuez avec une cuillère de bois, jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur; mouillez-la ensuite de bon bouillon, & de bon jus; prenez garde que la couleur ne soit pas trop foncée: si elle n'est pas assez liée, joignez-y de votre coulis ordinaire; mettez-y un verre de vin blanc, & le bien dégraisser; vous remettrez le jambon dans la casserole, si vous le jugez à propos; mais vous lui ôtez toute la qualité qu'il peut avoir: mais comme c'est l'ordinaire à plusieurs personnes de le remettre dans la casserole, Vos Poulardes étant cuites, débardez-les, & dressez-les dans leur plat; arrangez vos tranches de Jambon dessus; ensuite, votre essence de Jambon, & un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée. Une autrefois, vous pouvez couper votre Jambon en filets, après qu'il a pris couleur; mais ne le point mettre, sur-tout, dans la sausse,

Poularde en Hérifson.

Prenez une Poularde, épiquez-la, & la videz; hachez le foie avec du persil, fines épices, fines herbes, ciboules, sel, poivre, lard rapé, un

un morceau de beurre, le tout bien haché; mettez-le dans votre Poularde, arrêtez-la par les deux bouts, faites-la refaire comme l'autre ci-devant; étant refaite, piquez-la de petits lardons de jambon; ensuite, mettez-la à la broche, envelopée de bardes de lard, & de feuilles de papier; étant cuite, débardez-la, dressez-la dans son plat, & mettez par-dessus une essence de jambon, & servez chaudement pour Entrée.

Poularde en Hérifson, d'une autre façon.

Prenez une Poularde, épluchez-la, vuidez-la, & l'accommodez comme ci-dessus; mettez-la à la broche envelopée de bardes de lard, & de feuilles de papier; observez que la tête rentre dans le corps, de manière qu'il n'y paroisse que le bout du bec. Ayez deux ou trois douzaines de petits hâtelets, longs comme le doigt: voyez la façon de faire des hâtelets; prenez du petit lard maigre, coupez-les en petits morceaux, larges comme le bout du pouce, & minces comme deux lames de couteaux ensemble; mettez-les, ensuite, dans une casserole sur un fourneau, pour en faire sortir le plus gros de la graisse; mettez-y ensuite des ris de veau, coupez comme le gros du pouce, quelques champignons; quelques foies gras, persil, & ciboules, fines herbes; liez-les d'une pincée de farine, & les mouillez d'un peu de jus; ensuite, les laisser refroidir; ayez des petits hâtelets de bois ou de buis, longs comme le pouce, & mettez un morceau de ris de veau, un morceau de lard, un morceau

ceau

ceau de champignon , jusqu'à ce que le petit hâtelet soit plein ; observez qu'il faut qu'il reste du bois pour le piquer sur la Poularde ; ensuite, trempez-les dans la sausse où ils ont été , & les panez d'une mie de pain bien fine , & les faites griller d'une belle couleur : votre Poularde étant cuite , dressez-la dans son plat avec une essence par-dessus , & y piquez vos petits hâtelets , & servez chaudement pour Entrée.

Poulardes en Filets , aux Pistaches.

Mettez des Poulardes à la broche , & les faites cuire , étant cuites , tirez-les , & enlevez les aîles , & le blanc des estomacs ; ayez une petite sausse préparée dans une casserole , avec un bouquet , un peu de bon beurre , des petits champignons coupez en tranches ; passez-le tout sur le feu ; mettez-y une pincée de farine , & remuez le tout , & le mouillez d'une cuillerée de bon bouillon : voyez qu'il soit de bon goût. Ayez des Pistaches échaudées & coupées en Filets ; faites une liaison de quatre ou cinq jaunes d'œufs , & les délayez avec de la crème , & quand vous voyez qu'il est assez diminué , liez la petite sausse ; mettez ensuite , vos aîles de Poulardes dans le blanc , & un jus de citron ; observez qu'il faut seulement couper les aîles en deux ; ensuite , vous rangez vos Filets de Poulardes dans le plat , & votre sausse par-dessus , & qu'il n'y reste point de sausse : voyez que le tout soit d'un aussi bon goût qu'il vous sera possible , & servez chaudement pour Entrée.

Poularde aux Marrons , à la broche.

Prenez une Poularde, épluchez-la, & la videz; hachez le foie avec persil, ciboules, du lard rapé, beurre, sel, poivre, fines herbes, fines épices; ayez des Marrons, épluchez-les, & les mettez dans la braise pour faire en aller la petite peau; ensuite, mêlez les Marrons avec la farce, & mettez le tout dans le corps de votre Poularde, & la faite refaire dans une casserole, avec un morceau de beurre: embrochez-la, envelopée de bardes de lard, & de papier: prenez des Marrons épluchez, mettez-les dans une tourtière feu dessus & dessous, & ôtez cette petite peau; ensuite, mettez-les dans une casserole avec du bouillon, & achevez de les faire cuire: quand ils seront cuits, ôtez le bouillon; & y mettez une demi-cuillère à pot d'essence, un peu de coulis, & un peu de jus; votre Poularde étant cuite, débroschez-la, & la débardez; dressez-la dans son plat, jetez vos Marrons par-dessus, avec un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée.

Poulardes aux Cardons d'Espagne , à la broche.

Prenez des Poulardes, épluchez-les, & videz-les; mettez les foies sur votre table avec du lard rapé, du beurre, persil, ciboules, champignons, sel, poivre, fines épices, fines herbes; hachez bien le tout, & le mettez dans le corps de vos Poulardes; faites-les refaire dans une casserole, avec un morceau de beurre, persil & ciboules en batons; étant refaites, mettez-

tez-les à la broche, envelopées de bardes de lard, & feuilles de papier; ayez des Cardons tout prêts; mettez-les dans une casserole, avec une demi cuillerée de bon jus de veau; une demi cuillerée de bonne essence de jambon; mettez-y vos Cardons longs comme la moitié du doigt, & qu'ils soient bien blancs; avant que de les mettre dans votre coulis, faites-les bouillir un bouillon, & les dégraissez bien; vous y metrez un jus d'orange en servant. Vos Poulardes étant cuites, débardez-les, & les dressez dans leur plat, & votre ragoût de Cardons par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poulardes en Filets.

Prenez des Poulardes, épluchez-les, videz-les, & les mettez à la broche, envelopées de bardes de lard, & de papier; étant cuites, tirez-les, & les laissez refroidir; prenez une casserole avec un morceau de beurre frais, quelques champignons coupez en tranches; mettez la casserole sur un fourneau, & la laissez donner quatre ou cinq tours; mettez-y une pincée de farine, & remuez; mouillez-les d'une cuillerée de bon bouillon, avec un bouquet assaisonné; il faut couper vos Poulardes en Filets, & les mettre dans cette casserole, avec quelques queues d'écrevices, liez d'une liaison d'œufs, & servez chaudement pour Entrée.

Poularde aux Cerneaux, à la broche.

Prenez une Poularde, épluchez-la, & la videz; hachez le foie avec du lard rapé, un morceau de beurre, persil, ciboules, champi-

228 LE CUISINIER

gnons, fines herbes, fines épices, sel, poivre; hachez bien le tout ensemble; ayez des Cerneaux épluchez; prenez-en une poignée, & mêlez-les avec votre farce; & mettez le tout dans votre Poularde, & la mettez à la broche envelopée de bardes de lard, & de feuilles de papier; ayez des Cerneaux, épluchez-en la quantité que vous jugerez à propos; pour une Poularde, un demi cent suffit; étant épluchez, faites-les blanchir à l'eau bouillante, & ensuite, mettez-les dans une casserole, avec une demi cuillerée d'essence de jambon, & un peu de jus; faites-les bouillir un moment, & les dégresez bien; voyez qu'ils soient de bon goût. Vos Poulardes étant cuites, tirez-les de la broche, débardez-les, & les dressez dans leur plat; jetez votre ragoût de Cerneaux par-dessus, & servez chaudement pour Entrée. Vous pouvez servir des Chapons tout comme des Poulardes.

Poulardes en Canellon.

Prenez des Poulardes, épluchez-les bien, videz-les, & les coupez par la moitié; ôtez-en, ensuite, tous les os; faites une petite farce bien fine, avec un peu de chair de Poularde; un morceau de veau de la cuisse, une tétine de veau, du lard, de la graisse de bœuf, un morceau de jambon, quelques champignons, quelques truffes vertes, persil, ciboules, fines herbes, fines épices, sel, poivre; hachez bien le tout ensemble; mettez-y un morceau de mie de pain, cuite dans du lait, & quelques jaunes d'œufs; ensuite, étendez vos moitiés de Poulardes sur la table, & y mettez de cette farce, & rôtissez les unes après les autres. Une autre fois,

fois, vous les pouvez couper en quatre; & les faire de même; & les faire cuire dans une braiſe; étant cuites, tirez-les égoutter, & les dressez dans leur plat, avec une essence de jambon dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poularde à la Crème, à la broche.

Prenez une Poularde; épluchez-la, videz-la; & la faites refaire sur la braiſe; ensuite, faites des lardons de lard, & de jambon, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, persil, ciboules, & piquez votre Poularde; étant piquée, mettez-la dans une casserole avec une pinte de lait, un bon morceau de beurre, fines herbes, une pincée de coriandre, du sel, poivre, oignons coupez en tranches, & la mettez un moment sur le feu; ensuite, mettez-la à la broche, & l'arrosez de ce lait; étant presque cuite, prenez une chopine de Crème; avec une petite poignée de farine; délayez bien le tout ensemble, & y mettez un bon morceau de beurre, avec du sel; mettez le tout un moment sur le feu, & remuez avec une cuillère de bois; arrosez ensuite, votre Poularde, & que cela fasse une croûte sur votre Poularde, & qu'elle soit d'une belle couleur: votre Poularde étant cuite, tirez-la, & la dressez dans son plat, & mettez une poivrade liée dessous; & servez chaudement pour Entrée.

Poularde à la sausse à la Carpe.

Prenez une Poularde, épluchez-la & la videz; hachez le foie avec un peu de persil, ciboules, fines herbes, sel, poivre, un peu de

lard tapé, un morceau de beurre, champignons, truffes fraîches, si vous en avez; & mettez le tout dans le corps de votre Poularde; faites refaire votre Poularde dans une casserole avec du beurre, persil, ciboules & sel; ensuite, mettez-la à la broche envelopée de bardes de lard, & de papier: mettez dans une casserole deux livres de rouelle de veau, quelques tranches de jambon, une Carpe coupée en quatre dessus la viande, & mettez la casserole sur le feu; quand vous verrez que cela commencera à s'attacher à la casserole, il faut prendre garde qu'il ne brûle; ensuite, mouillez-le de bon bouillon, & une demi-cuillerée à pot de coulis ordinaire, ou bien selon la quantité que vous en aurez besoin; mettez-y un verre de vin de Champagne, une gouffe d'ail, quelques clous; une branche de basilic, quelques ciboules entières, un citron coupé en tranches; dégraissez bien votre coulis; voyez qu'il soit de bon goût & de bel oeil, & le passez dans un tamis de soie; prenez les laitances de votre Carpe, faites-les blanchir, & les mettez dans votre sausse à la carpe: votre Poularde étant cuite, tirez-la, & la débardez; dressez-la dans le plat où vous voulez servir; mettez les laitances à côté de votre Poularde, & la sausse par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poulardes à la Sausse au Brochet.

Prenez des Poulardes, & les accommodez comme celles qui sont à la Sausse à la carpe; toute la différence qu'il y a, c'est qu'au lieu de carpe l'on se sert de Brochet pour faire le coulis, & au lieu de laitances, on prend quelques filets de Brochet. Une autre fois, vous avez des coquilles d'écrevisses bien pilées; tirez toutes vos

vian-

viandes & votre poisson de coulis, & y mettez vos écrevices pilées, & les passez à l'étamine; si vous voulez, vous pouvez faire un petit hachis, de Brochet, avec quelques blancs de perdrix, un peu de coulis, & mettre cela dans un plat d'argent, & le faire attacher; vos Poulardes étant cuites, tirez-les, & les débardez; dressez-les sur ce hachis; ayez des queues d'écrevices, mettez-les dans votre coulis, & quelques filets de Brochet, pour marquer qu'ils sont à la Sauffe au Brochet; mettez le tout sur votre Poularde; voyez qu'il soit de bon goût, & servez chaudement pour Entrée.

Poularde à la braise.

Prenez une Poularde, épluchez-la, vuide-la, trouvez les cuisses en dedans le corps, & la piquez de gros lard, comme la moitié du petit doigt: assaisonnez-la de sel, poivre, fines herbes, fines épices; ensuite, lardez votre Poularde, & la ficellez; prenez une braisière, garnissez-la de bardes de lard, & de veau, & y mettez votre Poularde assaisonnée de sel, poivre, basilic, thym, l'aurier, oignons, & un peu d'ail; achevez de les couvrir, & les mouillez d'un verre de vin, d'une cuillerée ou deux de bouillon; mettez-le cuire feu dessus & dessous; étant cuit, dressez-le dans son plat, & y mettez une sausse hachée par-dessus, où un ragoût de ris de veau, crêtes, champignons, une essence de jambon, ou un ragoût d'huitres; cela dépend du goût de l'Officier, pourvu qu'il soit de bon goût, & servez chaudement pour Entrée.

Poularde aux gros Oignons.

Prenez une Poularde, habillez-la comme celle ci-devant, bardez-la, mettez-la à la broche; & l'arrosez de bon beurre. Prenez de gros Oignons, coupez-les en tranches, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre; & ensuite, sur le feu; étant de belle couleur, poudrez-les d'une pincée de farine, mouillez-les de jus, assaisonnez-les, & les dégraissez bien; s'ils ne sont pas assez liez, mettez-y un peu de votre coulis, votre Poularde étant cuite, tirez-la, & la dressez dans son plat: voyez que le ragoût soit de bon goût, & mettez vos Oignons par-dessus, & un jus de citron, & servez chaudement pour Entrée.

Poulardes en Crêpine.

Prenez des Poulardes, épluchez les, videz-les, & les mettez à la broche: étant cuites, laissez-les refroidir; pour faire la farce, prenez un morceau de roüelle de veau, ôtez-en la peaux, & la coupez en morceaux, avec un morceau de lard, une tétine de veau, un morceau de graisse de bœuf, quelques champignons, persil, ciboules, fines herbes, fines épices, sel, poivre; mettez le tout dans une casserole sur le feu à suer aux environs d'un quart d'heure; ensuite, mettez cette viande sur la table, ou sur le billot, & hachez bien le tout; ensuite, prenez les estomacs de vos Poulardes, & les hachez avec l'autre viande; prenez un morceau de mie de pain, & la mettez bouillir dans une casserole avec du lait, jusqu'à ce que la mie de pain soit fort épaisse; après, laissez-la refroidir, & la mettez avec vo-

tre farce, six jaunes d'œufs crus; foiettez trois blancs en nége; & mettez le tout dans le mortier avec votre farce. Il faut avoir un petit ragoût de ris de veau crêtes, champignons, cus d'artichaux coupez en filets; ayez de la Crêpine de veau, ou de mouton, c'est une peau qui enveloppe la panse dans le corps de ces animaux; la meilleure c'est celle de veau; ayez autant de morceaux de Crêpine que de Poulardes; mettez un morceau de Crêpine dans une tourtière, & y mettez votre Poularde, ensuite de votre farce; laissez un trou au milieu pour y mettre ce ragoût, & achevez de les couvrir; pliez la Crêpine tout autour de votre Poularde, & la mettez cuire au four; étant cuite, dressez-la dans son plat avec une essence de jambon, & servez chaudement pour Entrée.

Poulardes à l'Angloise.

Prenez des Poulardes bien fines; épluchez-les, & vuidez-les bien proprement; faites une farce de cette manière. Prenez un blanc de Poularde cuit, quelques mousserons, quelques ris de veau, un morceau de jambon, un peu de lard, une tétine de veau blanchie, des champignons, un peu de persil, ciboules, fines herbes, fines épices; hachez bien le tout ensemble; étant haché, mettez-y un couple de jaunes d'œufs crus, de la grosseur d'un œuf de mie de pain bouillie dans du lait, ou de la crème, & pilez le tout dans le mortier; étant pilé, farcissez de cette farce le corps de vos Poulardes, & les arrêtez par les deux bouts, afin que la farce ne sorte point; faites-les refaire, & les ficellez, pliez-les de bardes de lard dessus, & dessous.

& les mettez à la broche, à cuire à petit feu: les Poulardes étant cuites, débardez-les, & les dressez proprement dans le plat que vous voulez servir, & y mettez une sausse hachée par-dessus, & les servez chaudement. Vous trouverez la manière de la faire au Chapitre des Sausses.

Poulardes en Hachis.

Ayez des Poulardes cuites, prenez-en la chair, & la faites bien hacher: prenez les carcasses, & les mettez dans une casserole avec de bon bouillon, un oignon coupé en tranches, du persil, fines herbes; lorsqu'elle aura bien bouillie, passez-la dans un tamis; ensuite, mettez-y un morceau de beurre manié, & faites-les bouillir encore un petit moment; puis, mettez-y votre Hachis de Poulardes; voyez que votre Hachis soit d'un bon goût; mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs, selon la grandeur de votre Hachis; étant lié, mettez-y un jus de citron, & servez chaudement pour hors d'œuvre.

Hachis de Poulardes, à l'Angloise.

Prenez des Poulardes cuites, levez-en la chair, coupez-la par petits dez, & la mettez dans une casserole; faites bouillir les carcasses avec un peu de bouillon; ensuite, passez-le dans un tamis de soie; prenez le bouillon, & y mettez vos filets de Poulardes coupez en petits dez, & les mettez sur le feu; ajoutez-y un morceau de beurre manié, un peu de poivre, du sel, s'il est nécessaire, & jus de citron; dressez-les dans son plat, garnis de pain coupé en équerres, & grill-

grillé tout autour de votre plat, & servez chaudement pour hors d'œuvre.

Poularde à la Polonoise, au Safran.

Prenez une Poularde, videz-la, habillez-la, & mettez-la à la broche plée de bardes de lard, & feuilles de papier; prenez des oignons, coupez-les par tranches en quantité, & les faites cuire dans une casserole avec du bouillon, le plus blanc que vous pourrez; étant bien cuits passez-les à l'étamine, mettez-les dans une casserole, & s'ils sont trop liés, mettez-y du bouillon. Il faut qu'ils soient liés comme une essence de jambon; ensuite, prenez du Safran, faites-le bien sécher & piler; mettez-le dans un gobelet, ou ce que vous jugerez à propos, une bonne pincée, & y mettez un peu de bouillon chaud; délayez-le bien, & en mettez dans votre coulis peu à peu, jusqu'à ce que vous voyez que la couleur soit belle; il ne faut pas qu'elle domine trop; tirez votre Poularde de la broche, levez-en les ailes & les cuisses, mettez-les dans le coulis, & servez chaudement pour Entrée. Une autrefois, vous pouvez prendre des racines de persil, & les couper en filets; faites-les cuire, & y ajoutez votre même coulis que ci-dessus, & le Safran; au lieu de mettre votre Poularde à la broche, vous la mettez cuire dans la marmite, un quart d'heure suffit: si elle est fine; dépêchez-la, & la dressez dans le plat où vous voulez servir; vous mettez votre coulis de racine de persil par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Pou.

Poularde, Poulet, ou Chapon, à la Bourgeoise.

Prenez une Poularde, flambez-là, épluchez-là, vuidez-là, & troussiez-là; prenez une marmite ou pot de terre, mettez-y de l'eau suffisamment pour que votre Poularde puisse tremper; mettez votre pot sur le feu, avec une poignée de sel; & quand votre eau boüillira, vous y mettrez votre Poularde; prenez garde qu'elle ne cuise pas trop; mettez un morceau de beurre dans une casserole, où un pot de terre, avec une pincée de farine, muscade, poivre, sel, & huitres, s'il y en a; mettez votre casserole sur le feu, & liez votre saussé: cette saussé étant liée, & de bon goût, tirez votre Poularde, & la dressez dans son plat, avec votre saussé aux huitres par-dessus. Une autrefois, vous prendrez une pincée de persil, quelques verds de ciboules, un peu de beaume, un peu d'estragon, si vous en avez; si vous n'avez que du persil, vous ne ferez pas moins la saussé; mais si vous avez des anchois, vous en hacherez un couple que vous mettrez dans la saussé; vous couperez la moitié d'un citron, après en avoir levé la peau, en petit dez, vous y presserez l'autre moitié, & vous mettez un morceau de beurre, avec une pincée de farine, & un peu d'eau, du sel, du poivre; & faites cuire votre saussé: votre Poularde étant cuite, dressez-là avec votre saussé par-dessus. Une autrefois, vous mettrez de la chicorée avec votre Poularde, & lorsqu'elle sera cuite, vous lui donnerez trois ou quatre coups de couteau, & vous la mettrez dans une casserole, avec un morceau de beurre & une pincée de farine, & la mettez
sur

sur le feu; ensuite, mouillez d'un peu du bouillon où a cuit votre Poularde; s'il n'est pas lié comme il faut, vous y mettrez une liaison d'œufs. Une autrefois, vous la mettez aux oignons en les faisant cuire avec votre Poularde; vous les mettez dans une casserole, ou terrine, avec un morceau de beurre, sel, poivre; mettez-le sur le feu, avec un peu de bouillon, où a cuit votre Poularde, & la liez d'une liaison, & servez chaudement pour Entrée.

Poularde aux Anguilles.

Prenez une Poularde, flambez-la, épluchez-la, & la videz; prenez son foie, ôtez-en l'amer, & la hachez avec du persil, ciboules, champignons, fines herbes, fines épices, sel, poivre, du lard rapé, un morceau de beurre; mettez le tout dans le corps de votre Poularde, & la faites refaire dans une casserole avec un morceau de beurre, persil & ciboules: mettez-la ensuite, à la broche, plée de bardes de lard, & de feuilles de papier; prenez des Anguilles, & les écorchez; coupez-les en tronçons de six pouces de long, & les faites piquer de petit lard; étant piqués, prenez du vin blanc; & y mettez vos Anguilles pour les faire bouillir un bouillon; ayez une glace de veau, & faites comme ceci. Prenez du veau, du jambon, de bon bouillon, & faites bien bouillir jusqu'à ce que votre veau soit bien cuit; cela étant cuit, passez le bouillon dans un tamis de soie, & le faites réduire, jusqu'à ce que le jus se rende en caramel; ensuite, mettez-y vos tronçons d'Anguilles, & les mettez sur une cendre chaude, pour se cuire doucement avec un peu de feu

des-

dessus; vos Poulardes étant cuites, débarradez-les, dressez-les dans leur plat, & y mettez une essence de jambon : garnissez le plat de vos tronçons d'Anguilles, & servez chaudement pour Entrée. Une autrefois, au lieu de les piquer de petit lard, vous n'avez qu'à les piquer de gros lard, de travers en travers, & les mettre cuite dans une petite braïse blanche, faite avec des bardes de lard, assaisonné de poivre, sel, basilic, tranches d'ognons, un couple de verres de vin blanc; l'Anguille étant cuite, & ferme, prenez une essence de jambon; tirez vos Anguilles de la braïse, mettez-les dans votre essence; vos Poulardes étant cuites, dressez-les avec les tronçons d'Anguilles autour, un jus de citron dans l'essence, & mettez par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Poularde à la Cardinale, à la broche.

Prenez une Poularde fraîchement tuée, épluchez-la bien proprement, & passez le doigt entre la peau & la chair, sur l'estomac, & sur le dos, & aux cuisses; il faut faire cela d'abord que la Poularde est plumée, sans cela, elle pourra se déchirer, & de plus, elle se détache mieux, & le lendemain vous la videz. Il faut avoir pour le moins, une trentaine d'écrevices, & les faire cuire; lorsqu'elles sont cuites, épluchez-les faites-en piler les coquilles aussi fin qu'il se pourra; plus elles seront pilées, plus votre Poularde sera rouge; mettez-y ensuite, quelques queues d'écrevices, un bon morceau de beurre, fines herbes, fines épices, sel, poivre, ciboules & persil haché; pilez bien le tout, ensuite, tirez-le du mortier, & le mettez sur le feu, le

re-

remuant avec une cuillère de bois, & ensuite, vous le passerez dans une étamine; faites-le passer à force de bras, avec une cuillère de bois, & farcissez-en votre Poularde (lorsqu'il sera froid) entre peau & chair, sur le dos, aussi-bien que sur l'estomac, & les cuisses; embrochez-là, envelopée de bardes de bardes & de feuilles de papier, & la faites cuire; étant cuite, tirez-là, & la débardez; dressez-là dans son plat, & y mettez une essence de jambon dessous, & servez chaudement pour Entrée. Une autrefois, au lieu de la barder, vous les arroseriez avec le beurre dont vous les avez farci. Les Chapons s'accoutument de même que les Poulardes, c'est pourquoi je n'en parle pas.

Entrée de Poularde, à l'Angloise.

Prenez une Poularde, & la bien éplucher, flambez-là, & la videz bien proprement, & trouffez-la en dindon; mettez-là cuire dans une marmite avec de l'eau, du sel, un morceau de beurre, & une pièce de petit lard; vous prendrez un bon chou de Milan, & le fendrez en deux, & le bien laver, & le mettrez cuire dans le même assaisonnement de la Poularde; vous faites un beurre lié: dressez votre Poularde; tirez vos Choux, & les égouttez, que vous arrangerez à l'entour; fendez le petit lard en deux, & le mettez à chaque côté de la Poularde: mettez votre beurre sur les choux, & servez chaudement.





CHAPITRE XII.

Des Entrées d'Agneaux.

Quartier d'Agneau, en Crépine.

Prenez un Quartier d'Agneau, & le faites cuire à la broche; étant cuit, tirez-le, & levez-en l'épaule; prenez-en la chair, & la mettez sur une table avec un morceau de lard blanchi, un morceau de graisse de bœuf, & une tétine de veau; hachez bien le tout, & y mettez un morceau de mie de pain cuite dans du lait, cinq ou six jaunes d'œufs; assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, fines épices, petite pointe d'ail, champignons hachez, & truffes, si vous en avez. Hachez, & mêlez bien le tout ensemble, & le levez. Ayez, ensuite, une Crépine de veau, étendez-là dans une tourtière; mettez-y votre Quartier d'Agneau, & faites un bord de farce sur votre Quartier d'Agneau de deux ou trois doigts de hauteur, & y mettez le bout du manche de l'épaule, afin qu'il paroisse. Il faut avoir un ragoût tout prêt, & dont voici la composition. Prenez une casserole, & y mettez quelques champignons, mousserons, & truffes, si vous en avez, avec quelques ris d'Agneau, ou ris de veau, coupez en morceaux; mettez-les sur le feu, & les mouillez d'un peu de jus, & de bouillon pour les faire cuire. Etant cuits, & la sausse fort courte, liez-les avec votre coulis.

lis. Ajoûtez-y quelques crêtes, cus d'artichaux, & quelques foies gras, si vous en avez; observez que vôtre ragoût soit d'un bon goût; mettez-y un jus de citron, & le laissez refroidir; étant froid; mettez-le sur vôtre Quartier d'Agneau; achèvez de le couvrir de farce, & le rendez bien uni, avec de l'œuf battu; pliez-le, ensuite, de vôtre Crêpine de veau; faites fondre du beurre, & l'en arrosez; panez-le de mie de pain, & lui faites prendre couleur au four. Ayant pris couleur, dressez vôtre Quartier d'Agneau dans son plat, avec une essence dessous, & servez chaudement pour Entrée.

Rôt-bif d'Agneau, aux fines herbes.

Prenez un Rôt-bif d'Agneau, ce qui veut dire les deux quartiers de derrière. Détachez-en la peau, en commençant par le bout de la longe, sans qu'elle quitte le Rôt-bif, & prenez garde de la casser. Prenez un peu de lard rapé, du persil, de la ciboule hachée, & l'assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, un morceau de beurre, champignons, mousserons, & truffes, si vous en avez. Le tout étant bien haché, mettez-le sur vôtre Rôt-bif, entre la chair, & la peau; & fermez-là bien par le boût, afin que ce petit assaisonnement ne sorte point. Mettez, ensuite, vôtre Rôt-bif à la broche, & le couvrez de bardes de lard, & de feuilles de papier; étant cuit, ôtez-en le papier, & les bardes de lard, & le panez d'une mie de pain bien fine, & lui faites prendre une belle couleur d'or. Ensuite, dressez-le dans son plat, & mettez dessous un jus lié, ce qui veut dire du jus, & du coulis, avec des échalotes hachées, un peu de

poivre concassé, & un jus d'orange. Si le Seigneur que vous servez, aime la rocambale, mettez-y en un couple hachées, la saussure n'en sera que meilleure, & servez chaudement pour Entrée. Vous pouvez aussi faire piquer votre Rôt-bif d'Agneau, & le faire cuire dans une casserole, en le faisant glacer comme le quartier d'Agneau ci-dessus, & le servez de même.

Assuë d'Agneau, à l'Italienne.

Prenez une Assuë d'Agneau, ce qui veut dire la tête, les piés, & la fressure. Désossez les bajoues de la tête, coupez le bout du museau, & les mettez dégorger avec la fressure. Faites échauder les piés; étant échaudés, & bien nets, prenez une petite marmite, mettez-y quelques bardes de lard; mettez-y, ensuite, votre tête, d'Agneau, avec la fressure, & les piés, après qu'ils auront été blanchis; assaisonnez-les de sel, poivre, basilic, thym, oignons en tranches, & couvrez le tout de quelques autres bardes de lard; mouillez-le d'eau, & le faites cuire. Etant cuit, tirez le tout sur un plat; épluchez la langue, & la coupez en deux; ouvrez la tête par le crâne, & en ôtez l'os, pour qu'on puisse voir la cervelle, & la prendre plus aisément. Mettez-la dans le milieu du plat que vous voulez servir, la langue au bout de la tête. Ensuite, vous coupez le poulmon en quatre ou cinq morceaux, & le foie de même, & les arrangez autour de la tête; ensuite, prenez les piés, & les mettez de même autour, avec une saussure à l'Italienne, & servez chaudement pour hors-d'œuvre. Une autrefois, vous pouvez prendre le
foie,

foie, & le poulmon que vous couperez en tranches, fort minces, & passerez à la poêle, en les assaisonnant de sel, poivre, ciboules, persil, une pincée de farine; étant fritassez, mettez-y un filet de vinaigre, & servez sur le champ.

Fricassée de Quartier d'Agneau, au blanc.

Prenez un Quartier d'Agneau de devant, levez-en l'épaule, & coupez le reste en morceaux quarez, de la largeur de trois doigts, & l'épaule aussi; mettez-les dans de l'eau fraîche, & les faites blanchir; étant blanchis, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet, & l'assaisonnez de sel, poivre; passez le tout sur le feu, & le poudrez d'une pincée de farine; mouillez-le d'eau; si vous n'avez pas de bouillon; faites-le cuire tout doucement, & y mettez des champignons, mousserons, & truffes, si vous en avez; étant cuit, faites une liaison de cinq à six jaunes-d'œufs, & la délayez avec de la crème, un peu de persil, un peu d'échalotes hachées, un peu de muscade; observez que votre Fricassée soit d'un bon goût, & la liez. Etant liée, mettez-y un jus de citron, & la dressez dans le plat que vous voulez servir, & servez chaudement pour Entrée ou pour hors-d'œuvre. Vous y pouvez joindre une cuillerée, à bouche, de bonne huile, en servant. Si vous la voulez faire au roux, vous n'avez qu'à la mouiller de jus, & achevez de la lier de coulis.

Quartier d'Agneau en Fricandeaux.

Prenez un Quartier d'Agneau de devant , levez la peau par le bout de votre Quartier , & y passez votre couteau pour y faire jour , & y faire entrer un salipicon. Vous trouverez la manière de le faire au Chapitre des Coulis. Faites-le blanchir , & piquer de petit lard : ensuite , mettez-le dans une casserole , avec quelques tranches de veau , & de jambon , & bardes de lard par-dessus votre Quartier d'Agneau , de peur qu'il ne noircisse. Mouillez-le de bouillon , & d'eau ; mettez-le cuire , avec un bouquet de fines herbes , quelques oignons. Votre Quartier étant cuit , tirez-le , & passez votre bouillon. Ensuite , remettez-le dans votre casserole sur le feu , & le faites tarir , jusqu'à ce qu'il soit réduit en caramel ; ensuite , mettez-y votre Quartier d'Agneau , & le mettez sur des cendres chaudes , afin qu'il se glace plus aisément. Etant prêt à servir , tirez votre Quartier d'Agneau , & le dressez dans son plat ; mettez dans la casserole , un peu de jus , & de coulis , avec un jus de citron ; dégraissez-le , & le mettez sous votre Quartier d'Agneau , & servez chaudement pour Entrée. Vous pouvez mettre le rôti-bif d'Agneau en fricandeaux , tout comme un Quartier , & le servir de même.

Quartier d'Agneau , en saucisson.

Prenez un Quartier d'Agneau de derrière , & le fendez tout du long , & en tirez les gros os de dedans , & le piquez en dedans , moitié lard & moitié jambon ; étant piqué , mettez-y un salipicon ,
com-

comme ceci. Prenez quelques tranches de jambon, que vous mettrez en petits dez; quelques blancs de Poulardes ou de poulets, des champignons, des truffes, des cornichons, & assaisonnez le tout de sel, de poivre, fines herbes, fines épices, persil, & ciboules hachées: mêlez le tout ensemble, & en remplissez votre Quartier d'Agneau, le roulez comme un saucisson, & le ficellez, & le pliez dans une étamine, & le fera cuire dans une bonne braise blanche: étant cuit, tirez-le, & le déficellez, & le dressez dans le plat où vous voulez le servir; & mettez une sausse au vin de Champagne, ou une sausse à l'Italienne; vous trouverez la manière de la faire, au Chapitre des Couteils.

Entrée d'un Agneau, en Surprise.

Ayez un Agneau, tirez-en tous les os du devant, & ne laissez que le bout des manches des épaules; ensuite, mettez-y un salpicon, ou bien des petits pigeons, & ris de veau, crêtes, champignons, truffes, & le cousez proprement, & les deux derrières, vous les ouvrirez chacun, & tirerez la chair dedans chaque gigot, & la mettrez en petits dez, avec des truffes, champignons, cornichons, quelques filets de volailles, le tout bien assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, pointes d'ail, persil, ciboules; ensuite, vous reformerez vos gigots d'Agneau, & les coudrez bien, à celle fin qu'il n'en sorte rien; vous mettrez un morceau de beurre dans une casserole, & le ferez fondre; ensuite, vous y mettrez votre Agneau pour le faire refaire. Faites piquer les reins de petits lard; étant piqué, mettez-les dans une casserole,

146 LE CUISINIER

avec des tranches de veau, & de jambon, oignons, gouffes d'ail, & le mouillez de bon bouillon, une demi bouteille de vin de Champagne, ou autre bon vin blanc, & le faites cuire tout doucement, feu dessus, & dessous, prenez garde qu'il ne cuise par trop, à celle fin de pouvoir le manier plus aisément; étant cuit, tirez-le, & passez son bouillon, & le dégraissez bien: étant dégraisé, mettez ce bouillon dans une casserole, de la longueur de l'Agneau, & la mettez sur le feu, & la laissez bouillir, jusqu'à ce qu'elle se reduise en caramel; ensuite, mettez-y votre Agneau, & le lard sur la glace; après quoi, mettez-le sur des cendres chaudes, pour qu'elle se glace plus aisément: étant glacé, & prêt à servir, mettez dans le plat, ou vous voulez le servir, une sausse à l'Espagnole, ou à l'Italienne, ou essence de jambon. Vous trouverez la manière de le faire, aux Chapitres des Coalis, & Sausses.



CHAPITRE XIII.

Des Entrées de Casseroles.

Carlets en Casserole.

PREnez des Carlets, les habilez, & les lavez, & s'ils sont grands vous les coupez en deux : prenez une Casserole, mettez-y du persil & ciboules hachées, un morceau de beurre, sel, poivre, fines herbes ; ensuite, vous y mettez vos Carlets, & les passez deux ou trois tours sur le feu ; ensuite, vous les arrangez dans un plat d'argent, & vous mettez la nourriture dessus, & les panez de mie de pain bien fine, & les faites cuire au four, ou sous un couvercle de tourtière, de belle couleur ; vous les pouvez aussi paner moitié pain & moitié parmesan : si vous n'avez point de plat d'argent, vous les faites cuire dans une tourtière ; étant cuits, vous les dressez le plus proprement qu'il vous sera possible, un à un dans le plat où vous les voulez servir, & en servant un jus de citron par-dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Rougets en Casserole.

Prenez des Rougets, & les videz ; coupez-en les têtes, & les apprêtez sur le dos ; ensuite, mettez un morceau de beurre dans une Casserole avec du persil, ciboules hachées ; assaisonnez

248 LE CUISINIER

de sel, poivre, fines herbes; mettez-y vos Rougets, & les passez deux ou trois tours sur le feu; ensuite; si vous n'avez point de plat d'argent, arrangez-les dans une tourtière; panez-les comme les carlets ci-devant, & les faite cuire au four, où sous un couvercle de tourtière: étant de belle couleur, dressez-les proprement dans un plat, & un jus de citron dessus, & servez chaudement pour Entrée.

Plies en Casserole.

Prenez des Plies, après les avoir vuidez & lavez proprement, vous les marquez comme les carlets, & les passez de même: étant passez, & de bon goût, & de belle couleur, vous les dressez dans leur plat, & servez chaudement pour Entrée: les limandes se font de même.

Barbuë en Casserole.

Prenez une Barbuë; après l'avoir écaillée & vidée, faites-la bien laver; ensuite, mettez un morceau de beurre dans une Casserole avec persil haché, ciboules hachées; assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices, & la mettez sur des cendres chaudes fondre, & mettez votre Barbuë dedans, en la tournant de tems en tems; ensuite, prenez un plat d'argent, où une tourtière, & y mettez votre Barbuë, & la panez moitié parmesan, & moitié mie de pain, & la mettez cuire au four: étant cuite, & de belle couleur, si elle n'est point dans son plat, mettez-la avec un jus de citron dessus, & servez chaudement pour Entrée; le turbot se fait de même.

Trai-

Truites en Casserole.

Prenez des Truites, & après les avoir vuidées & lavées, mettez-leurs une petite farce dans le corps; ensuite, prenez une casserole, & y mettez un morceau de beurre, du persil haché, & ciboules hachées, fines herbes hachées, du sel, du poivre, fines épices, un anchois haché; ensuite, mettez-y vos Truites, & les mettez sur des cendres chaudes, & les tournez de tems en tems; ensuite, mettez-les dans un plat d'argent ou tourtière, & les mettez au four cuire & prendre couleur: étant de belle couleur, dressez-les dans leur plat, & mettez un jus de citron dessus, & servez chaudement pour Entrée: les Barbottes, que l'on appelle Lottes, se font de même, & dans le même goût; & les Soles avec le Saumon aussi, & les Merlans, & Eperlans.

Casserole au Ris.

Il faut prendre du Ris, & l'éplucher, & laver; ensuite, le faire cuire dans une marmite avec du bouillon, & un morceau de lard: prenez un carré de mouton, & le coupez tout du long, qu'il n'y reste pas plus que quatre doigts du filet au côté, & que les deux côtés se tiennent ensemble; ensuite, coupez-le par morceaux; & le piquez de gros lardons de jambon & de lard, assaisonnez de sel, poivre, fines herbes, fines épices; prenez deux pigeons, & les piquez de lardons, & les ficellez, un couple de perdrix, & les piquez de même, & les ficellez; foncez une petite marmite de bardes de lard, & y arrangez vos morceaux de carré; ensuite, vos

Q 5

pi-

pigeons & perdrix, & les assaisonnez de sel, poivre, une branche de basilic, des oignons, un morceau de petit lard, un morceau de serelat, un morceau de jambon; achevez de couvrir votre marmite, & la mouillez d'une cuillerée de bouillon, ou d'eau, & la mettez cuire feu dessus & dessous, & la faites aller tout doucement: le tout étant cuit, tirez-le sur un plat, & l'arrangez dans le plat que vous voulez servir; voyez si votre Ris est cuit, & de bon goût; mettez un coulis par-dessus votre viande, & mettez le Ris par-dessus; battez des jaunes d'œufs, & rendez votre Ris bien uni, & dorez votre Ris depuis le bas jusqu'en haut, & le mettez cuire au four: étant cuit, & de belle couleur, servez-le chaudement. Une autrefois, vous pouvez faire un lit de viande, un lit de Ris, en continuant de même jusqu'à ce que votre plat soit pleint unissant, le tout: cela s'appelle à la Turque. On se sert aussi de poulets, au lieu d'autre viande, & on les poudre de parmesan.

Vives en Casserole.

Prenez des Vives, les videz, les lavez, & les essuyez; mettez un morceau de beurre dans une casserole, avec persil, ciboules hachées; assaisonnez de sel, poivre, fines épices, fines herbes, & y mettez vos Vives, ensuite, sur des cendres chaudes à prendre du goût, & les tournez de tems en tems; ensuite, mettez-les dans un plat d'argent proprement arrangez avec la sausse, & les panez moitié mie de pain, moitié parmesan, & les mettez au four à cuire, & qu'el.

qu'elles prennent de la couleur : étant cuites, & de belle couleur, servez-les chaudement, avec un jus de citron pour Entrée.

Rougets grillés, à la sausse aux Anchois.

Les Rougets étant vuidez, coupez-en les nageoires, & les trempez dans du beurre fondu, du sel & poivre, & les faites griller; étant grillés, dressez-les dans le plat que vous voulez servir; faites une sausse blanche de cette manière; prenez une casserole, avec du beurre frais, & y mettez une poignée de farine, avec une ciboule entière; assaisonnez de sel, de poivre, & de muscade, & la mouillez d'un peu d'eau, & d'un peu de vinaigre, la tournez sur le fourneau; y mettant un couple d'Anchois; étant liée, voyez qu'elle soit d'un bon goût; & la mettez sur les Rougets, & les servez chaudement. Une autrefois, vous garderez les foies de vos Rougets que vous écraserez dedans votre sausse, avec un peu de vin rouge; c'est la véritable sausse des Rougets.

Rougets grillés, au coulis d'Ecrevices.

Les Rougets étant grillés de la manière qu'il est marqué ci-dessus, faites une sausse de cette manière: prenez une casserole, & y mettez un peu de beurre frais, & une pincée de farine, assaisonnée de sel, de poivre, de muscade, & ciboules entières, & la mouillez d'un peu d'eau, & d'un peu de vinaigre, & y mettez une demi-cuillerée de coulis d'Ecrevices, & quelques câpres; tournez la sausse sur un fourneau: étant liée,

liée, voyez qu'elle soit d'un bon goût, & la mettez sur les Rougets, & les servez chaudement pour Entrées.

Rougets en Filets.

Voidez des Rougets, & les faites griller; étant grillés, coupez-en la tête, & en levez les filets, & les arrangez dans le plat que vous voulez les servir pour Entrée, & y mettez un petit ragoût d'écrevices, ou d'huitres, ou bien une fausse blanche, ou bien, poudrez-le de parmesan, & lui faites prendre couleur. Vous trouverez la manière de faire les Ragoûts, au Chapitre des Ragoûts.

Rougets en marinade.

Voidez les Rougets, & en coupez la tête, & en levez les filets, & les mettez dans un plat, ou casserole, avec quelques tranches d'ognons, des ciboules entières, quelques feuilles de laurier, & assaisonnez de sel, de poivre, & y mettez un couple de jus de citron; ou bien un peu de vinaigre; les laisser mariner pendant une ou deux heures: étant marinés, tirez-les de la marinade, & les essuyer entre deux linges, & les farinez, & les faites frire dans de la friture de beurre raffiné; étant frits, & d'une belle couleur, tirez-les, & les mettez égoûter; pliez une serviette sur le plat que vous voulez les servir, & les dressez proprement dessus, & les servez chaudement pour Entremets.

Filets de Rougets, aux fines herbes.

Vuidez les Rougets, & en coupez la tête, & en levez les filets; mettez-les dans une casserole avec un peu de fines herbes; hachez du persil & de la ciboule, & assaisonnez de sel, de poivre, & y mettez du beurre fondu, & les laissez prendre goût dans leur assaisonnement pendant une heure; ensuite, les mettre sur des cendres chaudes, afin que le beurre se fonde, les panez d'une mie de pain bien fine, & les faire griller; faites une remouilade avec de bonne huile, un peu de câpres, & de persil haché, & tant-soit-peu de ciboule, & un anchois, du poivre, du sel, & un peu de moutarde, & un jus de citron, le tout mêlé ensemble, & la mettez dans une saussière, ou dessous vos filets: les Filets étant grillez, & de belle couleur, dressez-les dans leur plat, & les servez chaudement pour Entrée.

Alose grillée.

Ecaillez votre Alose, & l'incisez, en la coupant tout le long, & après l'avoir frotée de beurre, & poudrée de sel, faites-la griller à petit feu sur le gril, qu'elle soit de belle couleur. Vous la pouvez servir à l'oseille, & avec une sausse blanche aux anchois, & au ragoût de champignons, ou une sausse rousse, avec câpres; ou bien faites une sausse avec du beurre frais, ciboules, persil haché, câpres; le tout passé à la casserole, avec assaisonnement, & vous délayerez le foie dedans pour lier la sausse; ou bien, vous vous servirez d'un coulis d'écrevices,

254 LE CUISINIER

ces, si vous en avez, ou d'un autre. Vous la pouvez paner & la faire griller, & la servir de même. Vous la pouvez mettre de même en filets.

Aloje au Court-bouillon.

L'ayant écaillée, & incisée, faites-la cuire avec du vin blanc, un peu de vinaigre, sel, poivre, laurier, oignons, & clous de giroffe, citron verds, un morceau de beurre; étant cuite, tirez-là, & la servez sur une serviette, pour un plat de rôti. On la peut servir pour Entrée, en y mettant une sauce blanche aux anchois, & aux câpres. On la coupe aussi par tronçons, & on la fait cuire de même, en la servant sur une serviette pour un plat de rôti, ou avec une saussé, comme ci-devant.





C H A P I T R E X I V.

Des Entremêts de Crêmes.

Crème de Ris.

Prenez deux petites cuillerées à bouche de farine de Ris, & les mettez dans une casserole, & les détrempez avec de la bonne Crème, l'assaisonnez de sucre; ensuite, la passez dans une étamine; étant passée, remettez-là dans une casserole avec un bâton de Cannelle, & un morceau d'Ecorce de citron verd, un peu d'eau de fleur-d'orange: ensuite, faite-là cuire; il ne faut pas long-tems pour faire cuire cette Crème; étant cuite, & fort legere, dressez-là sur le champ, dans le plat que vous voulez la servir, & la mettez dans un lieu frais; étant fraîche, servez-là pour un petit Entremêts. On la peut glacer, si l'on veut, cela dépend du goût des Officiers qui travaillent pour les Seigneurs.

Crème Veloutée, pour Entremêts.

Prenez une pinte de Crème, & la mettez dans une casserole, avec un morceau de sucre, sur le feu; quand elle aura bouilli, vous l'ôterez de dessus le feu: ensuite, prenez un couple de gers, soit de poules, de poulardes, ou de poulets; ouvrez-les, & en prenez la petite peau
qui

qui renferme les alimens ; lavez-là , & la hachez bien fin , sur le champ. Mettez-là ensuite , dans un gobelet ou autre Vaisseau ; mettez-y de votre Crème que vous avez fait bouillir , & observez qu'elle soit tiède ; mettez-là après cela , auprès des cendres chaudes , afin qu'elle se prenne ; étant prise , jetez-là dans votre Crème , & passez la promptement deux ou trois fois au travers de l'étamine ; mettez le plat que vous voulez servir sur une cendre chaude : observez qu'il soit bien droit , & y dressez votre Crème ; couvrez-là d'un autre plat avec un peu de feu dessus ; étant prise , vous la mettez dans un endroit frais. Si vous la voulez servir à la glace , il faut avoir un moule de fer blanc , & la mettre dedans , & de la glace dessus & dessous. Les Crèmes à la glace , ne se font pas autrement , pour ce qui regarde la Cuisine.

Entremets de Crème de Pistaches veloutées.

Prenez une pinte de Crème & un morceau de sucre , & la faites bouillir , comme celle ci-dessus. Ayez un quarteron de Pistaches échaudées & bien pilées ; gardez-en une douzaine d'entières pour mettre autour de votre plat. Prenez un couple de gifiers , & faites la même cérémonie à ceux-ci , que celle que vous avez faites aux autres ci-dessus. Mettez les Pistaches pilées dans votre Crème , & vos peaux de gifiers comme vous avez fait à votre Crème veloutée : passez ensuite , votre Crème promptement deux ou trois fois par l'étamine , & la videz dans le plat que vous voulez servir ; couvrez-là d'un autre plat avec un peu de feu dessus , & dans le moment elle se trouvera prise.

Met-

Mettez-là ensuite, dans un endroit frais; étant prêt à servir, vous arrangerez vos Pistaches autour, & servirez pour Entremets froids. Vous pouvez la mettre à la glace, si vous voulez, de la même manière que la Crème veloutée. La manière que je vous donne de faire prendre ces Crèmes, est meilleure que si vous vous serviez de presure ou de chardonnez. Si votre Crème n'est pas assez verte, vous pouvez faire blanchir des épinars; étant blanchis, les bien presser, & les bien faire piler, & les mettre dans votre Crème; passez, ensuite, votre Crème par l'étamine, & elle se trouvera bien verte. Si vous la voulez rouge, vous pouvez vous servir d'un peu de cochenille, ou bien du jus de bêtayes cuites.

Crème de Pistaches, au Bain-Marie.

Prenez une pinte de Crème ou de lait; mettez-y un morceau de sucre, un petit bâton de canelle, avec un morceau de citron verts, & la faites bouillir un bouillon; mettez-y ensuite, un quarteron de Pistaches échaudées, & bien pilées; ayez toujours soin d'en garder pour garnier votre plat. Je ne vous en marque qu'un quarteron pour un petit plat; vous en mettrez à proportion, selon la grandeur du plat que vous voudrez servir. Mettez votre étamine dans un plat; mettez-y six jaunes d'œufs; ensuite, mettez-y votre Crème de Pistaches, & la passez promptement deux ou trois fois de suite par l'étamine. Après cela, mettez une casserole pleine d'eau sur un fourneau; prenez le plat dans lequel vous voulez mettre votre Crème, & le mettez sur votre casserole;

118 LE CUISINIER

observez que votre plat soit plus grand que votre casserole; & faites que le cu du plat couvrisse l'eau; ensuite, mettez-y votre Crème, & le couvrez d'un autre plat, avec un peu de feu dessus. Quand votre Crème sera prise, il dépendra de vous de la servir chaude ou froide.

Crème de Chocolat veloutée.

Prenez une pinte de Crème; mettez-y un morceau de sucre; mettez-y un quarteron de Chocolat par morceaux; & le faites bouillir. Quand votre Chocolat sera bien détrempé & cuit, voyez que votre Crème soit d'un bon goût & foutez du feu. Ensuite, prenez deux ou trois gessiers de poules ou de poulardes; ouvrez vos gessiers, & en prenez la peau qui renferme les alimens. Otez-en les ordures & la lavez, & la hachez: étant hachée, mettez-la dans un gobelet, ou autre vaisseau, avec un verre de Crème de Chocolat; observez que la Crème soit prise; ensuite, mettez-la auprès du feu, ou sur une cendre chaude; aussi-tôt qu'elle est prise; mettez-la dans votre Crème de Chocolat, & passez-la promptement deux ou trois fois par l'écumoire: ensuite, mettez un plat sur une cendre chaude; observez qu'il soit bien droit; & y versez promptement votre Crème; couvrez ce plat d'un autre plat avec un peu de feu dessus. Votre Crème étant prise, mettez-la dans un endroit qui soit frais, & vous en servirez quand vous le jugerez à propos. Vous pouvez aussi la faire glacer de la même manière que je vous ai marquée la Crème veloutée.

Crème de Chocolat, au Bain-Marie.

Votre Crème étant cuite & préparée comme l'autre ci-devant, vous n'avez qu'à mettre votre étamine sur votre plat, & y casser six jaunes d'œufs, & y mettre votre Crème de Chocolat préparée comme celle ci-dessus; ensuite, passez-la par l'étamine; mettez une casserole sur le feu avec de l'eau, & mettez votre plat dessus; observez que le ga de votre plat touche l'eau; mettez-y votre Crème: couvrez-la d'un autre plat, avec du feu dessus. Votre Crème étant prise, mettez-la dans un endroit frais, & servez quand vous le jugerez à propos pour Entremets. Il dépendra de vous, de la servir froide ou chaude, quoiqu'elle se serve ordinairement froide.

Crème de Thé.

Prenez une pinte de Crème, mettez-la dans une casserole sur le feu, avec un morceau de sucre, & une bonne pincée du meilleur Thé que vous puissiez avoir. Faites-le bouillir avec la Crème, en le remuant toujours avec une cuillère de bois. Ensuite, ôtez-le de dessus le feu. Prenez deux à trois gessiers de volailles; couvrez-les, & en ôtez la peau qui renferme la mangeaille. Lavez-la & la lachez; étant lachée, mettez-la dans un gobelet ou autre vaisseau, avec un verre de votre Crème de Thé; mettez ce gobelet ou vaisseau, auprès du feu, ou sur une chaudière chaude, & d'abord qu'il sera pris, mettez ce qu'il contient dans votre Crème de Thé, & la laissez promptement deux ou

trois fois par l'étamine; étant passée, mettez le plat où vous la voulez servir sur des cendres chaudes, & la couvrez d'un autre plat avec du feu dessus. Votre Crème étant prise; mettez-la dans un lieu frais, & la servez pour Entremêts, quand vous le jugerez à propos. Si vous voulez la servir au Bain-Marie, vous n'avez qu'à y casser six jaunes d'œufs, & mettre le plat où vous la voulez servir sur une casserole où il y ait de l'eau bouillante, dans laquelle vous ferez mouiller le cu du plat; vous couvrez, ensuite, votre Crème d'un autre plat, avec du feu dessus; & votre Crème étant prise, vous la mettez dans un endroit frais, & la servez pour Entremêts, quand vous le jugez à propos.

Crème de Caffé.

Prenez une pinte de Crème, mettez-la dans une casserole avec un morceau de sucre, & deux cuillerées à bouche de Caffé en poudre. Faites bouillir le tout; ensuite, ôtez-le de dessus le feu. Prenez deux ou trois gessiers de volailles; ouvrez-les; ôtez-en la peau qui renferme la mangeaille, & la hachez; étant hachée, mettez-la dans un gobelet ou autre vaisseau; mettez-y ensuite un verre de votre Crème de Caffé; après cela, mettez ce gobelet auprès du feu, ou sur de la cendre chaude; & étant pris, mettez-le dans votre Crème de Caffé, & passez-la promptement deux ou trois fois par l'étamine. Mettez votre plat sur une cendre chaude, & y dressez votre Crème; couvrez votre Crème d'un autre plat avec du feu dessus; votre Crème étant prise, mettez-la dans un lieu frais, & la servez pour Entremêts, quand vous le ju-
ge-

gerez à propos. Vous pouvez la servir à la glace, si vous le jugez aussi à propos.

Crème à la Fleurs-d'Orange.

Prenez une pinte de Crème; mettez-là dans une casserole avec un morceau de sucre & Fleurs-d'orange pralinée. Il faut que la Fleurs-d'Orange domine. Faites bouillir votre Crème; ôtez-là de dessus le feu: Ensuite, prenez deux ou trois gésiers de volailles; ouvrez-les & en ôtez la peau qui renferme la mangeaille. Lavez cette peau, hachez-là, & la mettez dans un gobelet, avec un verre de votre Crème de Fleurs-d'Orange. Mettez votre gobelet auprès du feu, ou sur des cendres chaudes; la Crème qui est dedans étant prise, versez-là dans la casserole où est le reste de votre Crème de Fleurs-d'Orange, & la passez promptement deux ou trois fois par l'étamine. Votre Crème étant passée, mettez le plat où vous la voulez servir sur des cendres chaudes, & observez qu'il soit bien droit; ensuite, mettez-y votre Crème, & la couvrez d'un autre plat avec du feu dessus; votre Crème étant toute prise, mettez son plat dans un endroit frais, & servez pour Entremets, quand vous le jugerez à propos. La Crème de Cannelle se fait de même.

Crème blanche, légère.

Mettez environ plein un couple de cuillères à bouche de farine dans une casserole, & les détrempez avec une pinte de lait ou de Crème; assaisonnez là de sucre, canelle, eau de fleurs-d'orange, citron rapé; mettez-là sur le feu,

262 LE CUISINIER

à la tournez sans discontinuer. Observez qu'elle soit fort légère: étant cuite, & de bon goût, passez-là à l'étamine: ensuite, fouettez trois ou quatre blancs d'œufs en neige, & les mêlez avec votre Crème; ensuite, dressez-là dans le plat où vous la voulez servir, & la mettez dans un endroit frais; & servez pour l'usage quand vous le jugerez à propos.

Autre Crème blanche, légère.

Mettez un couple de poignées de ris, bien épluchés & lavés, & de les faites crever à l'eau; ensuite, mettez-y du lait, un bâton de cannelle, & une écorce de citron; achetez de le faire cuire, & y mettez du sucre. Étant cuit, passez-le à l'étamine, à force de bras; observez que votre Crème soit épaisse de plus que vous pourrez; & ensuite, fouettez cinq ou six blancs d'œufs en neige; observez que votre Crème soit d'un bon goût, & y mettez vos blancs d'œufs fouettés en neige, que vous mêlez avec la Crème. Après quoi, mettez-là dans le plat que vous voulez la servir. Mettez ensuite, le plat sur un fourneau, qui ne pousse pas trop; votre Crème ayant levée, d'une hauteur assez raisonnable, saupoudrez-y du sucre dessus, & avec la pèle rouge, glissez-là, & la serviez. Une autrefois, vous pouvez la mettre au four, avec un cercle de fer blanc, qui tienne toute la rondeur de votre plat, & l'ôtez en servant. Cette manière est beaucoup meilleure que l'autre.

Autre Crème.

Fouettez de la Crème douce, & à mesure qu'elle

qu'elle viendra au dége, nous le levarez dans un vaisseau à part, & en ferez la quantité que vous en aurez besoin. Ajoutez-y ensuite, du sucre en poudre, la mêler, & la dresser dans v^{otre} plat. Quand vous voudrez qu'elle ait l'odeur de fleurs d'orange, vous n'avez qu'à y en mettre, avant de la fouetter. Si vous voulez qu'elle soit au chocolat, vous n'avez qu'à en avoir, qui soit fort fin en poudre, lui mettre, & la dresser comme l'autre ci-devant. Une autre fois, vous n'avez qu'à y mêler de la gelée de groseilles, & point de sucre, & la dresser comme l'autre ci-devant. Une autrefois, de la gelée de framboises; & sur-tout, dans la nouveauté que les framboises sont fraîches, vous les passez à l'étamine; & quand elles sont passées, vous les mêlez dans v^{otre} Crème, comme vous avez fait à la gelée de groseilles, y ajoutez du sucre, & les dressez dans v^{otre} plat, que vous garnirez de framboises autour. Vous pouvez en faire de même des fraises, & des cerises: après que vous aurez fait cuire les cerises, & que le sirop sera d'une forte impression, vous le mêlerez comme la gelée de groseilles ci-devant. Si vous la voulez de canelle, vous n'avez qu'à y mettre de la canelle en poudre, tamisée. Dans la saison des fruits, vous pouvez servir de ces quatre Crèmes dans le même plat, en faisant une petite séparation de pâte en croix, & bordures au tour, le tout fort mince, & la dressez proprement. Vous pouvez mettre aussi, une Crème veloutée dans un des compartemens, & la faire prendre, comme ci-devant. Vous y pouvez encore mettre, une de chocolat, & la faire prendre; étant prise, la mettre dans un lieu frais; & en servant, vous

y pouvez mettre les autres Crèmes qui sont mentionnées ci-devant.

Crème du vin de Rhin.

Mettez dans une casserole environ une bouteille de vin du Rhin, selon la grandeur de votre plat; mettez-y un bâton de canelle, une écorce de citron, un morceau de sucre: quand elle bouillira, mettez-y environ une douzaine de jaunes d'œufs, que vous aurez détrempez, avec un demi verre d'eau, & remuez jusqu'à ce que vous voyez que votre Crème soit épaisse, comme un potage au lait: ensuite, la passer dans une étamine; étant passée, dressez-la dans le plat que vous voulez la servir, & la servez froide. Une autrefois, vous pouvez fouetter les blancs en neige, & quand votre Crème sera passée, & bien chaude, vous y joindrez vos blancs d'œufs, & la servez dans le plat. Une autrefois, vous pouvez mêler les blancs & les jaunes d'œufs, & les mettre dans le vin du Rhin, & la passer à l'étamine, comme la première, & la dresser de même dans le plat.

Crème d'Ecrevices.

Ayez des coquilles d'Ecrevices bien pilées, & les mettez, ensuite, dans une casserole avec un morceau de beurre, gros comme la moitié d'un œuf, & le remuez sur le feu, avec une cuillère de bois, que votre beurre soit fondu, & un peu plus; ensuite, mettez-y une pinte de bonne Crème, un petit morceau de sucre, un peu de sel, & faites bouillir votre lait; observez qu'elle soit d'un bon goût, & l'ôtez de dessus le feu. Prenez, ensuite, des gessiers, & les fendez, & prenez une petite peau qui est dans,

dans, qui renferme la mangeaille, & la levez bien proprement & hachez; mettez-là dans un gobelet ou autre vaisseau, avec environ un verre de votre Crème, & la mettez ensuite, sur des cendres chaudes; étant prise, mettez-là dans votre Crème, & passez le tout à l'étamine. Etant passée, mettez le plat ou vous voulez la servir, sur de la cendre chaude, & y mettez votre Crème, & le couvrez d'un autre plat, ou un couvercle, avec un peu de feu dessus. Votre Crème étant prise, mettez-y quelques queues d'Ecrevices épluchées, par-dessus, & servez chaudement: observez qu'il faut que vos Ecrevices ne soient cuites qu'à l'eau; car s'ils étoient cuites au sel, cela pourroit gâter votre Crème: mais vous pouvez donner du goût aux queues, après que vous les avez épluchées. Vous pouvez mettre dans votre Crème, du biseuit d'amandes amères. Une autrefois, vous la pouvez faire sans y mettre du sucre, cela dépend des goûts. Une autrefois, vous n'avez qu'à y mettre une douzaine d'œufs, après que votre Crème sera préparée, comme elle est ci-devant, & la passer à l'étamine; étant passée, mettez une casserole sur le feu, pleine d'eau, & y mettez le plat dans quoi vous la voulez servir, le plus droit que vous pourrez, & y mettez votre Crème que vous avez passée, & la couvrez d'un couvercle, avec un peu de feu dessus: observez que votre plat d'ébordre de l'épaisseur d'un doigt, de votre casserole. Etant cuite, mettez des queues d'Ecrevices par-dessus, & la servez chaude ou froide: observez d'avoir des Ecrevices qui ayent des œufs: il faut tout au moins une cinquantaine d'Ecrevices, pour faire cette Crème, & pour un petit plat.

Crème pâtissière.

Si vous en voulez faire pour plusieurs fois, il faut battre douze œufs, le blanc & le jaune : étant battus, il y faut mettre une bonne demi-livre de farine, plutôt d'avantage que moins, & battre le tout ensemble. Vous y ajouterez ensuite, une autre douzaine d'œufs, que vous continuerez de délayer avec le reste. Ayez, en même temps, environ deux ou trois pintes de lait, & mettez-le dans une casserole, grande à proportion, pour le faire bouillir. Quand il bouillira, versez le tout dedans, & remuez toujours. Il y faut un peu de sel, environ une demi-livre de beurre, & le faire cuire, prenant garde, qu'il ne s'attache au fond. Votre Crème étant épaisse & cuite, vous la verserez dans une autre casserole, & la laisserez refroidir. Quand vous en voudrez faire des Tourtes, prenez-en, selon la grandeur des Tourtes que vous souhaitez, & la mettez dans une casserole; vous l'amalerez bien, & y ajouterez du sucre, & de l'écorce de citron hachée, verte & confite, un peu d'eau de fleurs d'orange, cinq blancs d'œufs, fouettez en neige; mêlez bien le tout ensemble, & les jours gras, de la moëlle de bœuf, ou de la graisse de bœuf fonduë. Le tout étant bien passé, & dé mêlé, formez vos Tourtes d'une pâte de feuilletage, & faites-y un petit rebord autour; après quoi, vous-y verserez votre Crème. Quand la Tourte sera cuite, il la faut glacer, & servez pour Entramets. Pour les jours maigres, au lieu de la moëlle de bœuf, on y met du beurre fondu,

Crème brûlée.

Il faut prendre quatre ou cinq jaunes d'œufs, selon la grandeur de votre plat ou assiette. Vous les délayerez bien dans une casserole, avec une bonne pincée de farine, & peu, à peu, vous y verserez du lait, environ une chopine. Il y faut mettre de la canelle en bâton, & de l'écorce de citron confit. Pour la faire plus délicate, on y peut mêler des pistaches pilées, ou des amandes, ou biscuit d'amandes amers, avec une goûte d'eau de fleurs d'orange. Il faut la mettre sur un fourneau allumé, & la remuer toujours, prenant garde que votre Crème ne s'attache au fond. Quand elle sera bien cuite, mettez un plat sur un fourneau allumé, avec du sucre en poudre, & un peu d'eau pour le faire fondre; & quand votre sucre aura pris couleur, versez la Crème dedans: ramenez votre sucre, qui est au bord du plat, par-dessus votre Crème, & servez sur le champ. Quand on n'a pas de plat d'argent, on la brûle dans une casserole.

Crème, à l'Italienne.

Prenez du lait, environ une bonne chopine, selon la grandeur de votre plat; faites bouillir ce lait, avec du sucre, & un peu de canelle en bâton, & un peu de sel. Etant bouilli, prenez un grand plat avec une étamine; mettez-y quatre ou cinq jaunes d'œufs frais; & tout d'un tems, passez le lait avec les œufs, trois ou quatre fois. Après, il faut mettre son plat dans un four de tourtière, qui soit bien droit; versez le tout dedans, & mettez du feu dessus & dessous, jusqu'à ce que votre Crème soit bien prise, & ser-

servez chaudement. Si à toutes ces Crèmes on veut y mettre de la Crème de lait, elles en seront beaucoup plus délicates.

Crème croquante.

Ayez un plat avec quatre ou cinq jaunes d'œufs frais, selon la grandeur du plat que vous voulez servir : délayez ces jaunes d'œufs avec une cuillère, & en les délayant, versez-y du lait petit à petit, jusqu'à ce que votre plat soit presque plein. Après, il y faut mettre du sucre rapé avec de l'écorce de citron verte rapée. Il faut avoir un fourneau allumé, porter son plat dessus ce fourneau, & remuer toujours avec la cuillère, tant que la Crème soit un peu formée. Il faut ensuite, que le fourneau ne soit pas si ardent ; & cependant, remuant toujours avec la cuillère, vous étendrez votre Crème sur le bord du plat ; en sorte qu'il n'y en reste quasi point, dans le fond ; & qu'elle ait ainsi formé un bord tout au tour du plat. Il faut avoir soin qu'elle ne brûle pas, mais seulement qu'elle reste attachée au plat. Etant cuite, il lui faut faire prendre une bonne couleur avec la pelle rouge ; & après, avec la pointe du couteau, vous détacherez tout ce bord d'autour du plat, afin qu'il reste entier : vous le remettrez dans le même plat, & le laisserez encore un peu sécher dans le four ; de manière qu'il reste peu de chose dans le plat, & qu'elle soit croquante à la bouche.

Crème de blancs de Chapon.

Prenez un Chapon ; étant vidé, habillé & bardé, faites-le cuire à la broche ; étant cuit, laissez-le

laissez-le refroidir; ôtez-en la peau, & défiliez-le, & hachez-en la chair. Prenez un quarteron d'amandes douces, & les pèlez; pilez-les dans un mortier avec la chair de votre Chapon haché: ensuite, prenez une cuillerée de bon bouillon, & une cuillerée de jus de veau, selon la grandeur du plat que vous voulez servir; mettez-le dans une casserole, avec gros comme un œuf de mie de pain, & un champignon haché: faites-le bouillir, & le retirez de dessus le feu; & délayez votre Chapon, & amandes pilées, avec ce jus. Mettez un plat sur une table, avec une étamine, & mettez cinq jaunes d'œufs frais crus, & vuidez votre Crème de Chapon, que vous avez préparée dans votre étamine, où sont vos jaunes d'œufs, & la passez deux ou trois fois par l'étamine; ensuite, mettez-le dans le plat où vous voulez la servir sur des cendres chaudes, & y mettez votre Crème, & un couvercle de tourtière, avec du feu par-dessus; & voyez de tems en tems qu'il n'y ait point trop de feu, mais qu'il y en ait assez, de peur qu'elle ne languisse; & lorsqu'elle est prise, vous la servez chaudement pour Entremets. Vous faites les Crèmes de blancs de perdrix ou de faisants, ou d'autres volailles, de même que la Crème de blancs de Chapon marquée ci-dessus.

Crème à frire.

Il faut prendre deux poignées de farine, avec une pinte de lait, que vous délayerez avec votre farine peu à peu, & vous-y mettrez huit ou neuf œufs, blancs & jaunes, que vous batrez bien ensemble, & achèverez de mettre le reste de votre pinte de lait. Etant bien délayée, remuez

270. LE CUISINIER

muez le tout ensemble sur le feu, jusqu'à ce que la Crème soit formée ; on y met un peu de sel, un peu de beurre, & de l'écorce de citron hachée, de l'eau de fleurs d'orange. Quand elle est cuite, farinez sur votre tour ; & versez votre Crème, qu'elle s'étende d'elle-même. Il faut, quand elle sera refroidie, qu'elle fasse l'effet, comme si c'étoit une omelette cuite. Vous la couperez par morceaux, selon la grosseur que vous voudrez, & les ferez frire avec du bon sain-doux chaud, prenant garde qu'elle ne se lache dans la poêle. Quand elle est cuite, tirez-la, mettez-y du sucre en poudre, dressez-la dans son plat ; & l'ayant glacée, si vous voulez, avec la péle rouge, servez chaudement. Une autre fois, vous les ferez cuire dans de l'ouf-bas, les panerez, & les ferez frire de même. Pour rendre toutes sortes de Crèmes plus délicates, au lieu de farine ordinaire, il faut prendre de la farine de ris, elles en sont beaucoup meilleures.

Crème douce.

Prenez deux pintes de lait, une pinte de Crème, & les faites bouillir ; quand il monte, ôtez-le de dessus le feu, & le laissez reposer un moment. Vous ôtez toute la Crème qui sera par-dessus, que vous mettrez dans une assiette. Vous remettrez votre poêle sur le feu, & vous ferez toujours de même jusqu'à ce que votre assiette soit pleine de la Crème que vous retirerez. Il faut y mettre de l'eau de fleurs d'orange, & la poudrez de sucre.

Autre

Autre Crème blanche, légère.

Prenez trois demi-septiers de lait, & demi-quartier de sucre, que vous ferez bouillir un demi-quart d'heure : après, vous l'ôterez de dessus le feu, vous y mettrez deux blancs d'œufs, bien fouettés, remuant toujours le tout ensemble. Remettez votre lait ou Crème sur le feu, faites-la bouillir quatre ou cinq bouillons en la fouettant toujours. Ensuite, vous la dresserez dans ce qu'il vous plaira ; & étant froide, vous l'arroserez d'eau de fleurs-d'orange, & vous la poudrez de sucre fin. Vous lui pouvez donner couleur avec la pèche rouge. La Crème de cannelle se fait de même.

Crème, à l'Allemande.

Mettez dans une casserole deux pintes de Crème, un morceau de sucre gros comme un œuf, mettez votre casserole sur le feu, & la remuez continuellement, avec une cuillère de bois, & la faites réduire à une pinte : ôtez-la ensuite de dessus le feu ; prenez un couple de gâteaux de poulets ou de poulardes, & les ouvrez, & prenez la petite peau qui enserme les alimens, & les nettoyez proprement, & lavez ; lachez-les, & les mettez dans un gobelet ou casserole, avec un verre de votre Crème ; mettez-la sur des cendres chaudes ; & quand elle sera prise, mettez-la dans votre Crème, & la passez sur le champ, & la dressez dans son plat, que le plat soit sur des cendres chaudes, & un autre plat dessus, avec un peu de feu : étant prise, mettez-la dans un lieu frais, & la servez froide.

Crème au Vermicelle.

Faites cuire du Vermicelle dans de l'eau ; étant cuite , mettez-la sur un tamis , & la remettez dans une casserole , avec de bonne Crème de lait , & l'assaisonnez de sucre , du citron confit haché , biscuit d'amandes amères , de l'écorce de citron rapé , un peu de canelle en poudre ou en bâton , & la faites bouillir. Etant bouillie , & fort épaisse , mettez-y sept ou huit jaunes d'œufs , & les blancs fouettez en neige : observez que votre Crème soit d'un bon goût ; dressez-la dans le plat que vous voulez servir , & la mettez au four , & quand elle sera d'une belle hauteur , vous la poudrez de sucre , & la glacerez avec une pêle rouge , & la servirez sur le champ. Si vous n'avez pas de four , mettez-la sur un fourneau tout doucement & la glacez de même.

Gelée.

Mettez dans une marmite un couple de piés de veau bien blanchi , un couple de roüelles de veau , un coq , ou bien une poule ; remplissez votre marmite d'eau , & la faites écumer ; étant écumée , tenez-la auprès du feu , qu'elle ne bouille que d'un côté. La viande étant cuite , & le bouillon assez diminué , vous mettez un peu de ce bouillon dans une assiette , pour voir s'il est assez en gelée ; lorsque vous verrez qu'il sera assez congelé , vous passerez votre bouillon au travers d'un tamis de soie , & aurez soin de le bien dégraisser ; ensuite , vous y mettrez sept à huit blancs d'œufs fouettez en neige , un couple de verre de vin de Champagne , ou au-
tre

tre bon Vin blanc, du sucre raisonnablement, prenant garde qu'il ne soit pas trop sucré, un petit bâton de canelle, une petite pincée de sel; vous mettrez le tout sur le feu, pour le faire bouillir: quand vous verrez qu'il aura bouilli un bottillon, vous y mettrez le jus de quatre à cinq citrons, plus ou moins, selon la quantité de Gelée, & une cuillerée à bouche de vinaigre blanc, & ôterez votre casserole de dessus le feu sur le champ, & observerez que votre Gelée soit claire, & d'un bon goût; c'est-à-dire qu'elle soit aigre, & douce. Passez-les à la chauffe, ou bien attaché une serviette sur une chaise, & y vuidez votre Gelée, en remettant ce qui passe dessus, tout doucement, jusqu'à ce que votre Gelée soit bien claire; ensuite, vous aurez une livre d'amandes douces, & cinq ou six amères, le tout échaudez, & la peau levée, & pilez dans un mortier; en les pilant, les arroser de lait. Votre Gelée étant toute passée, vous la dresserez dans des gobelets, ou tels vaisseaux que vous jugerez à propos, & la tenez dans un lieu frais pour qu'elle se prenne plus aisément. Il faut que la Gelée soit tremblante. Cette Gelée peut servir pour des Entremets, ou pour des Malades. Pour faire du Blanc-Manger, vous remplirez la moitié d'un plat, que vous voulez servir, de Gelée, autant de lait bouilli, & vos amandes pilées, vous le ferez chauffer, & le passerez à l'étamine deux ou trois fois, & le dresserez dans le plat que vous voulez servir, ou bien dans un vaisseau que vous jugerez à propos: il faut que la Gelée soit un peu plus forte pour le Blanc-Manger; & pour cela, il n'y aura qu'à

faire bouillir votre Gelée avant que d'y mettre votre lait & amandes. Si vous voulez avoir de la Gelée de Corne de Cerfs, vous n'aurez qu'à en mettre dans une marmite, avec de l'eau, & la faire bouillir, & faire la même épreuve, comme à l'autre ci-devant; la passer, la clarifier, & la passer à la chausse, ou dans une serviette comme l'autre ci-devant; la dresser, & la servir de même, & faire le Blanc-Manger comme l'autre ci-devant. Si vous avez trop de Gelée, & que vous ne vouliez faire que du Blanc-Manger, vous mettrez votre Gelée dans une casserole sur le feu; après qu'elle aura été passée, la faire bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite de trois pintes, à une pinte, ou pinte & demi; ensuite, vous la vuiderez dans une petite casserole, ou autre vaisseau; étant en Gelée, vous l'enlèverez, & la plierez dans du papier; & quand vous voudrez avoir du Blanc-Manger, vous n'avez qu'à faire bouillir de la Crème douce, & en ôter de dessus, & y mettre des amandes pilées, comme à l'autre ci-devant; & selon la grandeur de votre plat; vous vous servirez des amandes, & y mettrez un morceau de votre tablette, selon la grandeur de votre plat, vous y mettrez de la tablette. Quand on a pas de Crème, on se sert de lait. Vous pouvez conserver cette sorte de tablette un mois; si vous la faites plus forte, elle se gardera autant de tems que vous voudrez.

*Pâte d'Amandes, pour toutes sortes de
Tourtes à la glace, & pour des fonds
de Croquantes, ou Dariokes, à la glace.*

Il faut échauder des Amandes, & les laver dans l'eau fraîche; après, il les faut piler, & les arroser de blancs d'œufs; & à mesure qu'on pile les Amandes, on continuë de les arroser peu à peu, afin qu'elles ne deviennent point en huile: on ne sçauroit les trop piler; quand elles le sont, comme il faut, on tire la Pâte du mortier, & on la met dans une poêle sur le feu pour la dessécher avec du sucre en poudre. Il faut sur une livre de Pâte, demi livre ou trois quarterons de sucre, bien mêler le tout ensemble, avec une cuillère, & remuer toujours jusqu'à ce qu'on voye qu'elle ne tienne plus à la poêle, ou que posant le dos de la main dessus, elle ne s'attache pas, pour lors, vous l'ôtez de la poêle, & la maniez sur une table bien nette, avec un peu de sucre en poudre: vous pouvez aussi la dessécher avec du sucre cuit à la plume; pour une livre de Pâte, demi livre de sucre: observant auparavant, ce que j'ai dit ci-dessus. Il faut un peu laisser réposer votre Pâte avant que de l'employer, elle vous servira à faire des abbeffes pour des Tourtes. Vous la pouvez aussi travailler de plusieurs manières, la passer à la seringue, & la façonner en divers autres ouvrages. Les rognures qui vous resteront étant sèches, il n'y a qu'à les remettre dans le mortier, & les piler avec un peu de blanc d'œuf, pour les ramollir; & cela

vous servira à en former de petits choux, ou autre galanterie, pour garnir vos plats.

Crème pour les Tourtes, à la glace.

Mettez une pinte de bonne crème dans une casserole, avec six jaunes d'œufs, & les detrempez, & les assaisonnez d'un peu de sel, de sucre, bâton de canelle, d'écorces de citron verds, & la faites cuire, & la tenez au clair, la plus légère sera la meilleure; étant cuite, passez-la à l'étamine, & la laissez refroidir; étant froide, fouëttez les blancs d'œufs en neige, & les mettez ensuite, avec votre Crème, & les mêlez bien avec votre Crème; ensuite, mettez-les dans des boîtes de fer blanc ou d'étain, qu'on appelle moule à neige: il faut avoir de la glace & la piler, en y mettant du sel; ensuite, mettez cette première glace dans un seau ou marmite, y arrangez vos moules ou votre Crème: pilez ensuite, de la glace, avec du sel, & en couvrez vos moules: dans le même moment que vous mettez votre Crème à la glace, il faut avoir une demi douzaine d'abricôts à demi sucré, & les mettre dans un moule comme la Crème, & le tout ensemble, à la glace. Une autrefois, si vos abricôts sont bien mures, poudrez-les de sucre, & les mettez de même à la glace: vous en pouvez faire autant des pêches. Pour ce qui est des cerises, vous les pouvez mettre à demi sucre, & à la glace aussi de même; ou une autrefois, s'ils elles sont bien mures, tirez-en les noyaux, les poudrez de sucre, & les mettez à la glace comme les autres. Quant aux fraises & framboises, vous n'avez qu'à les
pou-

poudrer de sucre. Vos Fruits étant à la glace, & la Crème, étendez une abbesse la plus fine qu'il vous sera possible, & la relevez du bord, d'un travers de doigt; faites-la cuire tout doucement au four, & qu'elle soit d'une belle couleur: étant prête, froide, & prêt à servir, tirez vos moules de la glace, tant de Fruits, que de Crème; dressez la Crème dans votre abbesse; ensuite, votre Fruit par-dessus, & servez sur le champ pour Entremêts. Si vous voulez que votre Crème soit aux pistaches, vous n'avez qu'à prendre des pistaches, échaudées, pilées & pelées, & les mettre dans votre Crème, ayant que de la passer à l'étamine; ensuite, passez le tout à l'étamine, & les mettez à la glace, comme il est marqué ci-dessus. Une autrefois, vous n'avez qu'à faire bouillir votre Crème, & ensuite, vos Pistaches; & les passer à l'étamine. Etant froide, vous les mettez à la glace, comme l'autre ci-devant. Une autrefois, vous pouvez y mettre du chocolat ou café.

*Autre Crème aux Pistaches, pour
Des Tourtes à la glace.*

Faites échauder un quarteron de Pistaches, pour un petit plat; étant échaudées, faites-les piller; prenez une chopine ou pinte de Crème, suivant la grandeur de votre Tourte, la mettez dans une casserole, & l'assaisonnez de sucre, de canelle, d'écorces de citron verts, & les faites bouillir un bouillon: Ensuite, prenez six jaunes d'œufs, & les délayez avec votre Crème; & mettez-y en même tems vos Pistaches pi-
S 3 lées;

lées; remettez le tout un moment sur le feu, & remuez-le toujours avec une cuillère de bois, & le passez sur le champ deux ou trois fois par l'étamine: vous les laissez, ensuite, refroidir; & fouettez le blanc de vos jaunes d'œufs, dont vous vous êtes servis pour faire votre crème: étant bien fouettez en neige, mettez-les avec votre Crème, & les mettez dans vos moules à neige, & les mettez à la glace comme les autres ci-devant. Si vous voulez qu'elle soit de chocolat, vous n'avez qu'à mettre du chocolat. Quand votre Crème bouillira, vous-y mettrez les œufs de la même manière que l'autre ci-devant, ainsi qu'à la glace, & vous mettrez pareillement votre fruit dessus. Vous la pouvez laisser blanche: elle se sert ordinairement de cette manière, plus souvent qu'aux Pistaches: elle n'est pas moins bonne, quoique blanche. On peut mettre à la glace des grains de muscat, en les poudrant de sucre, comme tout autre fruit, & les servir de même. Vous les pouvez faire aussi, sans y mettre des œufs, ayant de la bonne Crème.

Amandées pour les jours maigres, & pour les Colations.

Echaudez une livre ou deux d'Amandes douces, selon la quantité que vous voulez; quand elles seront bien épluchées, vous les ferez piler, & en les pilant, vous les arroserez d'eau, crainte qu'elles ne se mettent en huile. Etant bien pilées, vous mettrez une marmite, ou casserole sur le feu; vous y mettrez la mie d'un pain à potage;

tage; quand elle sera bien mitonnée, vous y mettrez vos Amandes, & aurez soin de remuer avec une cueillere. Lorsque le tout sera lié, vous le passerez au travers d'une étamine, le plus que vous pourrez. Etant passé, vous le mettrez dans une casserole avec un morceau de sucre, un peu de sel, & de canelle; achevez de le faire cuire, la faisant plus ou moins épaisse, selon le goût des Seigneurs.

Aple Couke; qui signifie, Pomme.

Il faut prendre une douzaine de grosses Pommes aigres, en faire une marmelade, & y mettre une demi livre de sucre, avec un bon morceau de beurre, un peu de canelle batue, avec cinq œufs dedans. Ensuite, vous aurez douze biscuit, pilez bien fin, que vous mêlerez tout ensemble, & le mettrez cuire dans une tourtière, feu dessus & dessous, pendant une demi-heure, & le retirerez, & raperez du sucre dessus, & puis, le glacerez avec une péle rouge, & semez-y de la non-pareille, & servez pour Entremêts froids.

Pomme à la Portugaise.

Prenez de belles Pommes, & les creusées en dedans; étant creusées, lardez-les de l'écorce de citron confit: il faut avoir de la crème patissière toute faite, & y mêlez quelques biscuits d'amandes amères, & de la marmelade d'abricôts; ensuite, mêlez bien le tout ensemble: prenez un petit plat, dans quoi que vous voulez le servir, & en garnissez le fond de votre plat de cet-

te composition, & y mettez vos Pommes dessus, autant qu'il en pourra tenir; ensuite, achevez de remplir le creux de vos Pommes, & les poudrez de sucre, & les faites cuire au four, qu'elles aient une belle couleur, & les servez chaudement pour Entremêts,

Pommes à la Bourdalou.

Prenez de petites Pommes renettes, & les creusez, à y pouvoir mettre le doigt; ensuite, tournez-les comme un orange; mettez dans une casserole un bon morceau de beurre & de sucre, un peu d'eau pour faire fondre votre sucre, & mettez-y de l'écorce de citron verds, & de l'écorce de citron confit, & de la canelle en poudre; & ensuite, mettez-les sur le feu: & quand le sirop sera formé, un peu fort, vous y mettrez vos Pommes, & les faites faire quelques tours, & prenez garde de les casse: ensuite, ôtez-les de dessus le feu, & laissez-les refroidir: étant froides, ayez un morceau de pâte brisée, & la tendez bien mince, & en faites une abbesse pour plier vos Pommes, une à une: après les avoir remplis de leur marmelade: étant pliées dans cette pâte bien mince, toutes les unes après les autres; ensuite, ayez un morceau de pâte que vous étendrez, & que vous couperez ensuite, par petites bandes, avec un videl; que les bandes soient larges, comme pour bander une tourte; vous commencerez au pié, tout autour de votre Pomme, & que la bande creuse l'une sur l'autre, en sorte, que cela vienne jusqu'au dessus. Votre Pomme, faisant la figure d'un escargot, faites-la cuire

cuire au four; étant cuite, poudrez-là de sucre, & la glacez avec une pêle rouge, & la servez chaudement pour Entremets.

Autres Pommes.

Prenez des Pommes, & en tirez les pepins en travers, ● les piquez d'écorces de citron verds tout au tour, depuis le bas jusqu'en haut, qu'elles aillent jusqu'au cœur; remplissez-les de marmelade d'abricôts; arrangez-les dans un plat que vous voulez servir, s'il est d'argent, & les poudrez de sucre, & les faites cuire au four: une autrefois, après les avoir vuidez & lardez de citron, vous les dresserez dans le plat que vous voulez servir, & les remplirez de crème pâtissière, & les couvrirez de la même crème, & les poudrez de sucre, & les ferez cuire au four, ou sous un couvercle; étant cuites, vous les servez chaudement. Une autrefois, vous les pélez, & ferez la même cérémonie que les autres ci-devant. Une autrefois, vous les ferez cuire au four toutes naturellement, en les vidant auparavant; étant cuites, vous en ôterez la petite peau, & les poudrez de sucre, & les arrangerez dans le plat que vous voulez servir, & les couvrirez d'une crème pâtissière, un peu plus fine que l'autre ci-devant; bien assaisonnées d'écorces de citron confit haché, biscuit d'amandes amères, fleurs-d'orange; & les faites cuire au four comme ci-devant; si vous n'avez point de plat d'argent, pour ces sortes de Pommes, mettez dans une tourtière une abbesse de pâte brisée, & y arrangez vos Pommes comme ci-dessus, & les arrangez de même;

§ 5

étant

282 LE CUISINIER

étant cuites, vous les dressez proprement, & les servez chaudement. Vous pouvez faire des Poires de la même manière.

Pommes au Ris.

Vuidez des Pommes de travers en travers, pèlez-les; étant pélées, creusez-les encore en dedans; mettez ce que vous en avez tiré dans le plat que vous voulez servir, d'écorces de citron hachées, de citron verd rapé, du sucre, & y arrangez vos Pommes, & les poudrez d'un peu de sucre; ayez du Ris tout prêt, faites comme ce-ci. Prenez une poignée de Ris, selon la grandeur du plat que vous avez; épluchez-le; & le lavez en plusieurs eaux tièdes, & le mettez dans une casserole, & le mouillez d'eau, & le faites crêver; ensuite, mouillez-le de lait, & achevez de le faire cuire; ajoutez-y un morceau de bon beurre, gros comme le poing, au moins, pour un petit plat de six Pommes, de l'écorce de citron confit haché, de l'écorce de citron verd rapé, biscuit d'amandes amères, du sucre, un peu de sel; & cassez quatre œufs blancs & jaunes, que vous mêlerez avec votre Ris: observez qu'il soit d'un bon goût, & le mettez par-dessus vos Pommes, en le remplissant, & les faites cuire au four, ou sans un couvercle. Etant cuites, les servez chaudement: observez de faire, au bord de votre plat, une bordure de pâte. Une autre-fois, vous pélerez vos Pommes, & les viderez du côté de la queue, le plus que vous pourrez, sans les rompre, & l'ouverture fort petite; faites un bord de pâte, de la largeur d'un ponce,

ou

ou de deux doigts, d'une pâte feuilletée, point dressée; mettez-y la vuidure de vos Pommes, & quelques autres Pommes hachées, d'écorces de citron confit hachées, du sucre en poudre, un peu de canelle en poudre; mettez une Pomme dans votre Ris, qu'elle trempe, & la remplissez de votre Ris, & l'enlevez avec deux brochettes, sans la toucher avec la main, & la panez de mie de pain, & la mettez dessus vos Pommes hachées; faites de même à toutes vos Pommes, jusqu'à ce que votre plat soit plein, & les faites cuire au four; étant cuites, servez-les chaudement pour Entremêts.

Pain à la Dauphine.

Prenez deux ou trois cuillerées à bouche de farine, & les mettez dans une casserole, avec neuf ou dix œufs, la moitié des blancs, & les déliez avec du lait; étant déliés, mettez-y un morceau de beurre & de sucre, un bâton de canelle, & la mettez au feu; observez que votre crème ait un peu de corps: étant cuite, mettez-y du citron verd rapé, de l'écorces de citron hachées, des biscuits d'amandes amères, ou des amandes; si vous n'avez point de biscuits, de l'eau de fleurs-d'orange, ou des feuilles pralinées; détrempez bien le tout ensemble; prenez un Pain d'une livre, & le trouiez par-dessous; & ensuite, vous en tirez toute la mie, & la remplissez de crème, & un peu de marmelade d'abricôts, & mettez-le tremper dans du lait; tirez-le, & le dressez sur un plat d'argent, ladez-le de quelques lardons d'écorces de citron confit; poudrez-le de sucre: étant proprement
mis

84 LE CUISINIER

mis dessus le plat d'argent , poudrez-le de sucre , & le couvrez du restant de vôtre crème , & le mettez au four : étant de belle couleur , servez-le pour Entremêts. Une autrefois quand vous aurez fait tremper vôtre Pain dans la crème de lait , faites-le frire , après être égoûté dans du sain-doux , ou bonne friture : étant frit , vous le poudrez de sucre , & le mettez au four à glacer , & le servez chaudement pour Entremêts.

Autres petits Pains à la Dauphine.

Faites une crème pâtissière , comme celle ci-dessus , & y mettez quelques pistaches en filets ; & quelques amandes en filets ; ensuite , prenez des petits Pains , à proportion de la grandeur d'une tasse à thé , & faites un petit trous en dessous , & en ôtez toute la mie ; vous ferez cette cérémonie à tous vos Pains , & les remplirez de cette crème & marmelade ; ensuite , remettez le croûton , & le faites tremper dans du vin d'Espagne , un quart - d'heure ; ensuite , vous le faites frire : étant frit , poudrez-le de sucre , & le faites glacer au four , & servez sur le champ , pour Entremêts.

Pain à la Crème , pour Entremêts.

Mettez une cuillerée d'argent de farine de ris , & d'autre farine , dans une casserole , & la délayez avec un peu de lait , & cinq jaunes d'œufs , & achevez de délayer du lait , la valeur d'un demi-septier , & un demi-septier de Crème , un peu de sucre à proportion de ce qu'il en faut ,
un

un morceau de canelle en bâton, & un peu de sel; & faites cuire vôtres Crème sur un fourneau, en la remuant toujours : lorsqu'elle bouë, retirez-là, & y mettez de l'écorces de citron verds, hachez quelques biscuits d'amandes amères, & la laissez refroidir. Prenez un Pain chapelé, & en ôtez bien la mie, & remplissez le Pain de Crème, & refermez le trou, & le mettez détramper dans du lait un demi quart-d'heure, & le retirez ; & le dressez dans un plat d'argent ou tourtière, & le sucré, & le piqué par tout de lardons d'écorces de citron verd, & le mettez aux four. qu'il prenne une belle couleur, & le retirez, & le servez chaudement pour Entremêt. L'on fait des petits Pains à la Crème, de la grosseur d'un œuf; étant bien chapellés, vous y faites un petit trou par-dessus, & en ôtez bien la mie, & les remplirez de la même Crème, qui est marquée ci-dessus, & les remettez, & fermez avec une ficelle en croix, & les trempez dans du lait, & les retirez ; & les mettez égoûter, & les faites frire dans du sain-doux, ou beurre raffiné, qu'ils prennent une belle couleur; les retirez, & en ôtez la ficelle, & y raper du sucre dessus, & les glacez avec la pèle rouge, & les servez pour un plat d'Entremêts, ou pour garniture.

Petit Pain de Pistaches, pour Entremêts.

Prenez une livre de Pistaches, & les faites échauder & bien éplucher; ensuite, faites-les piler; étant pilées, tirez-les, dans une casserole; prenez quelques biscuits de Savoie, & les faites tremper dans la crème; ensuite, les mêler
avec

avec vos Pistaches; hachez-y de l'écorces de citron confit, & du sucre : observez que cela soit d'un bon goût, il faut avoir des petits Pains au lait, long de cinq pouces, & large de deux pouces, & leur faire un petit trou, & en ôter la mie, & les remplir de vos Pistaches; ensuite, mettez-les à détremper dans de la crème douce; prenez une tourtière, ou plat-fond, & le poudrez de sucre en poudre : arrangez-y vos Pains de Pistaches, qu'ils ne se touchent point; ensuite, poudrez-les de sucre dessus, & les mettez au four pour les glacer: étant glaces, dressez-les dans un plat, & servez chaudement, pour Entremêts. On en peut faire un grand plat, ou un petit, cela dépend de l'Officier qui travaille, & qui en pourra faire en rond ou en long.

Crème à la Sultane.

Mettez dans une casserole trois à quatre cuillérées, à bouche, de farine de ris, douze œufs, dont vous garderez six blancs, que vous garderez pour fouetter en nége. Détrempez bien le tout ensemble, & achevez de le détremper avec de la Crème, autant que vous jugerez à propos, ou de bon lait, & le faites cuire, en remuant toujours votre Crème, avec une cuillère de bois. Étant à moitié cuite, assaisonnez-la d'un peu de sel, de sucre, écorces de citron verts rapé, écorces de citron confit: hachez quelques biscuits d'amandes amères en poudre, fleurs d'orange pralinées, & des pistaches en filets. Achevez de faire cuire votre Crème; observez qu'elle soit d'un bon goût, & la laissez refroidir.

Étant

Etant froide, fouëttez vos blancs d'œufs en neige, & les mêlez avec votre Crème. Ensuite, mettez dans le plat que vous voulez servir, l'épaisseur d'un doigt de votre Crème, & mettez par-dessus des biscuits de Savoie coupez en filets, longs comme le doigt; ensuite, remettez de la Crème par-dessus; puis, refaites un lit de biscuits, avec de la Crème par-dessus; & mettez votre plat sur un feu modéré, ou bien dans le four, ou bien un couvercle de tourtière par-dessus, avec un feu modéré, afin que votre Crème ait le tems de puffer, & sur la fin, vous la poudrez de sucre, & chargerez votre couvercle de feu, pour lui faire prendre une belle couleur, & la servez chaudement pour Entremêts, en sortant de dessus le feu.

*Entremêts à la Moscovites, qui s'appelle
Kaïssle.*

Prenez un couple de jointées de gruau, & les mettez dans un pot de terre, avec quatre à cinq pintes d'eau par-dessus. Vous faites chauffer des morceaux de bois: quand ils sont chaud à brûler les mains, vous les tremperez dans votre pot, pour chauffer l'eau, & les tiendrez auprès du feu, à celle-fin qu'ils s'égriënt, & les y laisserez l'espace de quatre jours, en les remuant de tems en tems; ensuite, vous les changerez d'eau, & passerez le gruau à l'étamine; étant passé, vous le remettrez dans le pot, & de l'eau par-dessus. Quand vous voudrez vous en servir, vous en prendrez un couple de cuillerées à dégraisser, mais point d'eau, ou plus ou moins,
selon

288 LE CUISINIER MODERNE.

selon la quantité que vous en voudrez faire, que vous mettez dans une casserole, avec une pinte de bonne crème sur le feu sans la remuer. Dès que le tout sera tourné, passez-le au travers de l'étamine, & le remettez dans une casserole, en l'assaisonnant d'un peu de sel, & le ferez cuire; étant cuit, vous le mettez dans des coquilles, ou dans des moules de fer blanc, ou dans des petites timbales, & le laisserez refroidir. Etant froid, vous renverserez vos coquilles ou vos moules dans le plat que vous voulez servir: ensuite, vous mettez de bonne crème par-dessus, & servirez pour Entremêt. Cet Entremêt se peut aussi servir en douceur, en le sucrant, & au lieu d'une crème naturelle, ce sera une crème sucrée.

F I N.

T A.

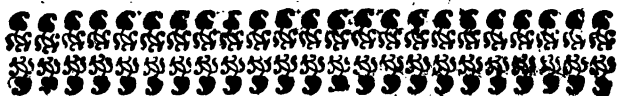


TABLE DES MATIERES

Contenuës en ce

TROISIÈME VOLUME.

CHAPITRE PREMIER.

De la Marine.

Instruction pour un Cuisinier qui n'a jamais fait campagne sur Mer, & qui s'embarque pour la Marine, concernant les provisions qu'il doit faire, pour la table de son Capitaine, & qui lui sont nécessaires pour la Campagne, selon l'intention du Capitaine, & la figure qu'il veut faire,

Pag. 1

Manière de conserver du gras-double, des foies & piés de bœuf, qui ne laissent pas d'être fort nécessaires, & qui sont très-bons en pleine Mer, quoi qu'à Terre on n'en fasse pas grands cas, 6

Gras-doubles grillé, 7

Manière de faire des Saucisses, & les conserver fraîches, 8

Andouilles de Cochon, 9

Tome III.

T

An

TABLE DES

| | |
|---|-------|
| <i>Andouillettes de Veau,</i> | 10 |
| <i>Andouillettes de Fraises de Veau,</i> | 11 |
| <i>Oisons, ou Oies, à la Daube,</i> | 13 |
| <i>Manière d'accorder des Soles pour emporter en Mer,</i> | 15 |
| <i>Tourte de Ton, ou de Bonites,</i> | 18 |
| <i>Petits Pâtés de Ton, ou de Bonites,</i> | 19 |
| <i>Pâté froid de Marsoin,</i> | 20 |
| <i>Pâté de Gigot de Mouton,</i> | 21 |
| <i>Pâté de Tortue de Mer, ou de Terre.</i> | ibid. |
| <i>Manière d'accorder les Légumes, pour les con-</i> | |
| <i>server sur Mer,</i> | 24 |
| <i>Oseille,</i> | 25 |
| <i>Haricots verts,</i> | ibid. |
| <i>Concombres, ou Cornichons,</i> | 26 |
| <i>Artichaux,</i> | ibid. |
| <i>Cus & Artichaux,</i> | 27 |
| <i>Laitues,</i> | ibid. |
| <i>Manière de conserver des Oeufs frais, pendant un</i> | |
| <i>mois, ou deux,</i> | 28 |
| <i>Autre manière de conserver des Oeufs,</i> | ibid. |
| <i>Cochon boucané,</i> | ibid. |
| <i>Bourida,</i> | 29 |
| <i>Champignons à l'Italienne,</i> | 30 |
| <i>Manière de conserver des petits Haricots verts,</i> | ibid. |
| <i>Manière de conserver des Oignons, Carottes & Pa-</i> | |
| <i>nais,</i> | 31 |
| <i>Anguilles en Rouillade,</i> | 33 |
| <i>Lamproyes à la Daube,</i> | 34 |
| <i>Esurgeon Mariné,</i> | 35 |
| <i>Cerf, Biche, ou Venaison en Pot</i> | 36 |
| <i>Bœuf en Pot,</i> | 37 |
| <i>Tête de Cochon en Balan,</i> | ibid. |

CHA-

M A T I E R E S.

C H A P I T R E I I.

Des Entremêts chauds.

| | |
|---|---------|
| R <i>Ragoût de Palais de Bœuf.</i> | Pag. 39 |
| <i>Autre Ragoût de Palais de Bœuf, à l'Italienne,</i> | ibid. |
| <i>Autres Palais de Bœuf, au gratin,</i> | 40 |
| <i>Oreilles de Veau,</i> | ibid. |
| <i>Anchois en Canapées,</i> | 41 |
| <i>Anchois en Allumettes,</i> | 42 |
| <i>Amourettes,</i> | ibid. |
| <i>Rôties de Jambon,</i> | 43 |
| <i>Autres Rôties de Jambon,</i> | 44 |
| <i>Rôties de Rognons de Veau,</i> | 45 |
| <i>Rôties de Rognons de Veau, d'une autre façon,</i> | ibid. |
| <i>Autres Rôties de Rognons de Veau,</i> | 46 |
| <i>Ragoût de Ris de Veau,</i> | ibid. |
| <i>Ris de Veau à la Dauphine,</i> | 47 |
| <i>Ris de Veau à la Dauphine, aux Ecrevisses,</i> | 48 |
| <i>Ris de Veau en Fricandeaux,</i> | ibid. |
| <i>Ris de Veau piqué, à la broche,</i> | 49 |
| <i>Ris de Veau, aux fines herbes,</i> | ibid. |
| <i>Autre Ris de Veau farcis, aux fines herbes,</i> | 50 |
| <i>Ris de Veau Marinés,</i> | 51 |
| <i>Ragoût de Foies gras, pour Entremêts,</i> | ibid. |
| <i>Autre Ragoût de Foies gras, pour Entremêts, aux Gratins,</i> | 52 |
| <i>Entremêts de Foies gras, en Crêpine,</i> | 53 |
| <i>Autres Foies gras, en Crêpine,</i> | ibid. |
| <i>Langues de Canards, & d'Oies,</i> | 54 |
| T 2 | Ma- |

T A B L E D E S

| | |
|---|-------|
| <i>Manière d'accommoder des Crêtes de Coq,</i> | 55 |
| <i>Entremêts de Ragoût de Crêtes,</i> | ibid. |
| <i>Entremêts de Ragoût de Crêtes, au blanc,</i> | 56 |
| <i>Autres Entremêts de Crêtes,</i> | ibid. |
| <i>Entremêts d'un Ragoût mêlé,</i> | 57 |
| <i>Panache, autrement, Oreilles de Cochon,</i> | ibid. |
| <i>Menu de Rois,</i> | 58 |
| <i>Oreilles de Cochon au Gratin,</i> | ibid. |
| <i>Ragoût de petits Oeufs, & de Rognons de Coq,</i> | ibid. |
| <i>Animelles, autrement, Testicules de Belliers,</i> | 59 |
| <i>Autre Façon,</i> | ibid. |
| <i>Animelles à l'Italienne,</i> | 60 |
| <i>Entremêts de Truffes, au Court-bouillon,</i> | ibid. |
| <i>Truffes à l'Italienne,</i> | 61 |
| <i>Truffes à la Provençale,</i> | 62 |
| <i>Autre Ragoût de Truffes,</i> | ibid. |
| <i>Pot d'Espagne,</i> | 63 |
| <i>Pain au Jambon, pour Entremêts,</i> | ibid. |
| <i>Grenadins en Pot d'Espagne,</i> | 64 |
| <i>Pain aux Mousserons, pour Entremêts,</i> | ibid. |
| <i>Pain aux Champignons, pour Entremêts,</i> | 65 |
| <i>Pain aux Truffes, pour Entremêts,</i> | ibid. |
| <i>Pain aux Morilles, pour Entremêts,</i> | 66 |
| <i>Pain aux Pointes d'Asperges, pour Entremêts,</i> | ibid. |
| <i>Tourifas, autrement, Rôties au Lard,</i> | 67 |
| <i>Ragoût de Laitances, en gras,</i> | 68 |
| <i>Ragoût de Laitances, en maigre,</i> | ibid. |
| <i>Ragoût de Laitances, au blanc,</i> | 69 |

M A T T E R E S.

C H A P I T R E I I I.

Des Bresfolles, & Cascalopes.

| | |
|-----------------------------------|---------|
| B Resfolles à l'Italienne, | Pag. 70 |
| Autres Bresfolles, au blanc, | 71 |
| Bresfolles de Lapreaux, | ibid. |
| Bresfolles à la Françoisse, | 72 |
| Cascalopes de Mouton, | 73 |
| Cascalopes de Veau, | ibid. |

C H A P I T R E I V.

Des Canards & Cailles,

| | |
|--|---------|
| C Annetons à la Purée verte, aux petits Pois, | Pag. 75 |
| Cannetons aux petits Pois, | 76 |
| Cannetons aux Concombres, | 77 |
| Cannetons aux petits Oignons nouveaux, | ibid. |
| Canards à la Braïse, | 78 |
| Canards au jus d'Orange, | ibid. |
| Canards aux Huitres, | 79 |
| Canards en Filets aux Huitres, | 80 |
| Canards en Filets au Parmesan, | ibid. |
| Canards en Grenadins, | 81 |
| Canards en Balons, | 82 |
| Canards en Valon, | 83 |
| Rouge, | 84 |
| Rouges au jus d'Orange, | ibid. |
| Canards à la Braïse, & aux Navets, | 85 |

TABLE DES

| | |
|---|-------|
| <i>Canards au jus d'Orange,</i> | 85 |
| <i>Canards aux Petits Pois, au blanc,</i> | 86 |
| <i>Canard aux Huîtres,</i> | ibid. |
| <i>Canard aux Concombres,</i> | 87 |
| <i>Canard farci,</i> | ibid. |
| <i>Canards aux Olives,</i> | ibid. |
| <i>Cailles à la Poêle,</i> | 88 |
| <i>Cailles à la Poêle, d'une autre façon,</i> | 89 |
| <i>Cailles à l'Italienne,</i> | 90 |
| <i>Cailles à la d'Huxelles,</i> | ibid. |
| <i>Cailles au Laurier,</i> | 91 |
| <i>Cailles au Fenouil,</i> | ibid. |
| <i>Cailles au Gratin,</i> | 92 |
| <i>Cailles à la Braïse,</i> | 93 |
| <i>Cailles en Fricassée,</i> | 94 |
| <i>Cailles en sur-tout.</i> | ibid. |

CHAPITRE V.

Des Entremêts froids.

| | |
|---|------------|
| E <i>ntremêts de Marbrée,</i> | Pag. 95 |
| <i>Autre Marbrée,</i> | 96 |
| <i>Marbrée de Poisson,</i> | 98 |
| <i>Gâteau de Lièvre,</i> | 100 |
| <i>Gâteau Royal,</i> | 101 |
| <i>Roûlade de Bœuf,</i> | 103 |
| <i>Gâteau de Veau,</i> | 104 |
| <i>Entremêts de Cochon de lait, en Galantine,</i> | ibid. |
| <i>Cochon au Perduillet,</i> | 105 |
| <i>Cochon de lait, à l'Allemande,</i> | 107 |
| <i>Langues de Cochon Fourrées,</i> | 108 |
| <i>Pieds de Cochon à la sainte Menoux,</i> | 109 |
| <i>Entremêts d'une Hure de Sanglier.</i> | 110 |
| | <i>Au-</i> |

M A T I E R E S.

| | |
|--|-------|
| <i>Autre Hure de sanglier, à l'Allemande,</i> | 111 |
| <i>Jambon de Poisson,</i> | ibid. |
| <i>Jambon à la Braise,</i> | 112 |
| <i>Jambon en Crêpine,</i> | ibid. |
| <i>Jambon à l'Angloise,</i> | 113 |
| <i>Jambon pour Entremets, bouilli,</i> | 114 |
| <i>Jambon à la broche,</i> | ibid. |
| <i>Jambon cuit à la broche, manière Hollandoise,</i> | ibid. |
| <i>Jambon cuit sans Feu & sans Eau,</i> | 115 |

C H A P I T R E V I.

Des Ragoûts pour les Entrées & Entremets.

| | |
|--|----------|
| R agoût d'Ecrevices, en gras, | Pag. 116 |
| <i>Ragoût d'Ecrevices, en maigre,</i> | ibid. |
| <i>Ragoût d'Huitres, au blanc,</i> | 117 |
| <i>Ragoût d'Huitres, en maigre,</i> | ibid. |
| <i>Au Ragoût d'Huitres, en maigre,</i> | 118 |
| <i>Ragoût d'Huitres, au blanc,</i> | ibid. |
| <i>Ragoût de pointes d'Asperges,</i> | 119 |
| <i>Asperges au blanc,</i> | ibid. |
| <i>Ragoût de Chicorée,</i> | 120 |
| <i>Autre Ragoût de Chicorée,</i> | ibid. |
| <i>Autre Ragoût de Chicorée,</i> | 121 |
| <i>Ragoût de Celeri,</i> | ibid. |
| <i>Sausse à l'Ozeilk, en gras,</i> | 122 |
| <i>Ragoût d'Ozeilla, en maigre,</i> | ibid. |
| <i>Laituës à la Dame Simonne,</i> | 123 |
| <i>Autres Laituës à la Dame Simonne, & frites,</i> | 124 |
| <i>Ragoût de Laituës pour toutes sortes d'Entrées,</i> | ibid. |
| <i>Ragoût de Côttons de Pourpier,</i> | 125 |
| <i>Ragoût de Concombres,</i> | ibid. |

TABLE DES

| | |
|---|-------|
| <i>Ragoût de Concombres, d'une autre façon,</i> | 126 |
| <i>Autre Ragoût de Concombres,</i> | 127 |
| <i>Ragoût de Concombres Farcis,</i> | ibid. |
| <i>Concombres en Matelotte,</i> | 128 |

CHAPITRE VII.

Des Issuës & Abatis de Volailles.

| | |
|--|----------|
| G rosse Entrée de Tête de Bœuf, à l'Angloise, | Pag. 129 |
| Entrée d'Ailerons de Dindons, | ibid. |
| Autres Ailerons de Dindons, au blanc, | 130 |
| Autre Entrée d'Ailerons, aux fines herbes, | 131 |
| Autre Entrée d'Ailerons de Dindons, en salpicon glacez, | 132 |
| Entrée de Langues de Mouton, | 133 |
| Langues de Mouton à la St. Geran, | ibid. |
| Langues de Mouton piquées, | 134 |
| Langues de Mouton, à l'Allemande, | ibid. |
| Autres Langues de Mouton, en Ragoût, | ibid. |
| Langues de Mouton, en Papillottes, | 135 |
| Langues de Mouton grillées, | ibid. |
| Piés de Mouton, en Fricassée blanche, | 136 |
| Autres Piés de Mouton, en sur-tout, | ibid. |
| Autre Fricassée de Piés de Mouton, à l'Italienne, | 137 |
| Entrée de Piés de Mouton, farcis, | ibid. |
| Autre manière de Piés de Mouton, farcis, | 137 |
| Foie de Veau, à la broche, | ibid. |
| Autre Foie de Veau, à la braise, | 138 |
| Autre Foie de Veau, à la Lionnoise, | ibid. |
| Foie de Veau, en Crêpine, | ibid. |
| Piés de Veau, en roulades, | 139 |
| Au- | |

M A T I E R E S.

| | |
|---|-------|
| <i>Autres Piés de Veau ,</i> | 148 |
| <i>Fraise de Veau ,</i> | ibid. |
| <i>Fraise de Veau , à l'Italienne ,</i> | 141 |
| <i>Tête de Veau , à la Hollandoise ,</i> | ibid. |
| <i>Fraise de Veau , en Crêpine ,</i> | 142 |
| <i>Tête de Veau , farcie ,</i> | ibid. |
| <i>Tête de Veau , à la Hanover ,</i> | 144 |
| <i>Tête de Veau , à l'Angloise ,</i> | 143 |
| <i>Autre Tête de Veau , en Bâlon ,</i> | 146 |
| <i>Gras-doubles de Bœuf , à la Polonoise ,</i> | 147 |
| <i>Autres Gras-doubles , à la Polonoise , au Safran ,</i> | ibid. |
| <i>Et au Ris ,</i> | 149 |
| <i>Autres Gras-doubles , en fricassée blanche ,</i> | ibid. |
| <i>Gras-doubles à l'Anglaise , à la Bourgeoise ,</i> | 105 |

C H A P I T R E V I I I .

Des Entrées de Pains & de Poupetons.

| | |
|---|----------|
| P <i>ain à la Royale ,</i> | Pag. 151 |
| <i>Pain de Veau ,</i> | 152 |
| <i>Entrée de Pain en côtes de Melon ,</i> | 153 |
| <i>Entrée de Pain de Carpes , Marbrée ,</i> | 154 |
| <i>Entrée de Pain de Soles ,</i> | 156 |
| <i>Entrée de Pain d'Esperlans ,</i> | ibid. |
| <i>Pain de Perdrix ,</i> | 157 |
| <i>Poupiettes ,</i> | ibid. |
| <i>Autres Poupiettes , à l'Italienne ,</i> | 158 |
| <i>Poupeton , en gras ,</i> | 159 |
| <i>Poupeton au sang ,</i> | 161 |
| <i>Poupeton , en maigre ,</i> | 162 |
| <i>Entrée d'un petit Bouton ,</i> | 163 |

T f

C H A -

TABLE DES

CHAPITRE IX.

Des Entrées de Lapreaux.

| | |
|---|----------|
| L <i>Apréaux en Botines,</i> | Pag. 164 |
| <i>, Autres Lapreaux en Botines,</i> | 165 |
| <i>Lapreaux aux Gites,</i> | ibid. |
| <i>Autres Lapreaux en Fricandeaux,</i> | 166 |
| <i>Lapreaux rotulez,</i> | ibid. |
| <i>Lapreaux mirez,</i> | ibid. |
| <i>Lapreaux en Galantines,</i> | 167 |
| <i>Fricassée de Lapreaux au vin de Champagne,</i> | 169 |
| <i>Autre Fricassée de Lapreaux, à la Moscovite,</i> | ibid. |
| <i>Fricassée de Lapreaux, aux petits Pois,</i> | 170 |
| <i>Lapreaux en Caisses,</i> | ibid. |
| <i>Lapins en Casserole,</i> | 171 |
| <i>Lapreaux au jambon,</i> | 172 |
| <i>Lapreaux aux Truffes, ou bien aux Champignons,</i> | ibid. |
| <i>Lapreaux aux fines Herbes,</i> | 173 |
| <i>Lapreaux à l'italienne,</i> | ibid. |
| <i>Lapreaux à l'Angloise,</i> | 174 |
| <i>Timbale de Lapreaux,</i> | ibid. |
| <i>Lapreaux aux Chiens-gara,</i> | 175 |
| <i>Léveaux à la Suisse,</i> | 176 |
| <i>Civet de Lièvre,</i> | ibid. |

CHAPITRE X.

Des Entrées de Bœuf.

| | |
|------------------------------------|--------------|
| A <i>Loyau à la Braise,</i> | Pag. 177 |
| <i>Loyau à l'Angloise,</i> | 178 |
| <i>Loyau farci,</i> | ibid. |
| | <i>Loyau</i> |

MATIERES.

| | |
|---|-------|
| <i>Aloyau en Balon,</i> | 179 |
| <i>Aloyau de Bœuf, rôlé,</i> | 180 |
| <i>Pièce de Bœuf, à l'Ecarlate,</i> | ibid. |
| <i>Autre Pièce de Bœuf, à l'Ecarlate, qui se sert ordinairement pour Entremets,</i> | 181 |
| <i>Entrée d'une Pièce de Bœuf, à la Braise,</i> | 182 |
| <i>Autre Entrée de Pièce de Bœuf,</i> | ibid. |
| <i>Pièce de Bœuf, en Surprise,</i> | ibid. |
| <i>Autre Pièce de Bœuf, au gros sel,</i> | 184 |
| <i>Pièce de Bœuf à demi salée,</i> | ibid. |
| <i>Bœuf à la Mode,</i> | 185 |
| <i>Autre façon de Bœuf à la Mode,</i> | ibid. |
| <i>Autre Bœuf, à la Cendre,</i> | 186 |
| <i>Côtes de Bœuf, à la Sainte Menoux,</i> | ibid. |
| <i>Autres Côtes de Bœuf, à l'Angloise,</i> | 188 |
| <i>Entrée de tranches de Bœuf, rôlées,</i> | ibid. |
| <i>Entrée de Filets de Bœuf, aux Concombres,</i> | 189 |
| <i>Autre Entrée de Filets de Bœuf,</i> | ibid. |
| <i>Filets de Bœuf Mignons, à l'Italienne,</i> | ibid. |
| <i>Filets Mignons, d'une autre façon,</i> | 191 |
| <i>Filet de Bœuf, à l'Indienne,</i> | ibid. |
| <i>Langues de Bœuf parfumées,</i> | 192 |
| <i>Autre Entrée de Langues de Bœuf,</i> | ibid. |
| <i>Autre Entrée de Langues de Bœuf,</i> | 193 |
| <i>Langue de Bœuf, à la Polonoise,</i> | ibid. |
| <i>Autre Langue de Bœuf,</i> | 194 |
| <i>Autre Langue de Bœuf,</i> | ibid. |
| <i>Pater-stuck Geroockt,</i> | ibid. |
| <i>Entrée de Filets de Bœuf, à l'Angloise,</i> | 195 |
| <i>Bœuf Steks, à l'Angloise,</i> | 196 |

TABLE DES

CHAPITRE XI.

Des Entrées de Poulardes.

| | |
|--|----------|
| E Ntrée de Poularde en Mirilton, | Pag. 197 |
| Poulardes aux Escrevices, | 198 |
| Poulardes aux Huitres, | 199 |
| Poulardes aux Huitres, au Coulis d'Escrevices, | 200 |
| Poulardes aux Huitres, à la Hollandoise, | ibid. |
| Autre Entrée de Poulardes, | 201 |
| Poulardes aux Huitres à la Flamande, | ibid. |
| Poularde à la Monmorency, | 202 |
| Poularde à l'Achia, à la broche, | ibid. |
| Poulardes aux Maingots, à la broche, | 203 |
| Poulardes aux Anchois, à la broche, | 204 |
| Poularde à l'Echalote, | ibid. |
| Poulardes en Botines, | ibid. |
| Entrée d'Ailes de Poulardes, | 206 |
| Poularde à la Tartare, | ibid. |
| Poularde, accompagnée, à la broche, | 207 |
| Poularde à la Jamaïque, | 208 |
| Poulardes aux Truffes, à la broche, | ibid. |
| Poulardes aux Mousserons, | 209 |
| Poulardes aux fines herbes, à la broche, | 210 |
| Poulardes aux Concombres-farcis, à la broche, | ibid. |
| Poulardes à l'Italienne, à la broche, | 211 |
| Autre Entrée de Poularde, à l'Italienne, | 212 |
| Poulardes à la Bourgeoise, | ibid. |
| Autre Poularde, à l'Italienne, | 213 |
| Poulardes au Chapon, en Galantines, | 214 |
| Poulardes à la Passepierre, | 215 |
| Poulardes à la Criste-Marine, | 216 |
| Poulardes aux fines herbes, aux Oignons, à la bro- | ibid. |
| che, | Pou- |

M A T I E R E S.

| | |
|--|-------|
| <i>Poulardes à l'Ail, à la broche,</i> | 217 |
| <i>Poularde en Fricandeaux,</i> | 218 |
| <i>Poulardes en Puits, aux Moufférons,</i> | ibid. |
| <i>Poularde en Bâlon,</i> | 219 |
| <i>Poularde en Valon,</i> | ibid. |
| <i>Poulardes en Grenadins,</i> | 221 |
| <i>Poulardes à la Marli.</i> | 222 |
| <i>Poulardes au Jambon,</i> | ibid. |
| <i>Poularde en Hérifson,</i> | 223 |
| <i>Poularde en Hérifson, d'une autre façon,</i> | 224 |
| <i>Poulardes en Filets, aux Pistaches,</i> | 225 |
| <i>Poularde aux Maçons, à la broche,</i> | 226 |
| <i>Poulardes aux Cardons d'Espagne, à la broche,</i> | ibid. |
| <i>Poulardes en Filets,</i> | 227 |
| <i>Poularde aux Cerneaux, à la broche,</i> | ibid. |
| <i>Poulardes en Canellon,</i> | 228 |
| <i>Poularde à la Crème, à la broche,</i> | 229 |
| <i>Poulardes à la Saussé à la Carpe,</i> | ibid. |
| <i>Poulardes à la Saussé au Brochet,</i> | 230 |
| <i>Poularde à la braise,</i> | 231 |
| <i>Poularde aux gros Oignons,</i> | 232 |
| <i>Poulardes en Crêpine,</i> | ibid. |
| <i>Poulardes à l'Angloise,</i> | 233 |
| <i>Poulardes en Hachis,</i> | 234 |
| <i>Hachis de Poulardes, à l'Angloise,</i> | ibid. |
| <i>Poularde à la Polonoise, au Safran,</i> | 235 |
| <i>Poularde, Poulet, ou Chapon, à la Bourgeoise,</i> | 236 |
| <i>Poularde aux Anguilles,</i> | 237 |
| <i>Poularde à la Cardinale, à la broche,</i> | 238 |
| <i>Entrée de Poularde, à l'Angloise,</i> | 239 |

CHA.

TABLE DES

CHAPITRE XII.

Des Entrées d'Agneaux.

| | |
|---|----------|
| Q uartier d'Agneau, en Crêpine, | Pag. 240 |
| Rôt-bif d'Agneau, aux fines herbes, | 241 |
| Assuë d'Agneau, à l'Italienne, | 242 |
| Fricassée de Quartier d'Agneau, au blanc, | 243 |
| Quartier d'Agneau, en Fricandeaux, | 244 |
| Quartier d'Agneau, en Saucisson, | ibid. |
| Entrée d'un Agneau, en Surprise, | 245 |

CHAPITRE XIII.

Des Entrées de Casseroles.

| | |
|---|----------|
| C arlets en Casserole, | Pag. 247 |
| Rougets en Casserole, | ibid. |
| Plies en Casserole, | 248 |
| Barbuë en Casserole, | ibid. |
| Truites en Casserole, | 249 |
| Casserole au Ris, | ibid. |
| Vives en Casserole, | 250 |
| Rougets grillés, à la Sausse aux Anchois, | 251 |
| Rougets grillés, au coulis d'Ecrevisses, | ibid. |
| Rougets en Filets, | 252 |
| Rougets en marinade, | ibid. |
| Filets de Rougets, aux fines herbes, | 253 |
| Alose grillée, | ibid. |
| Alose au Court-bouillon, | 254 |

C H A P I T R E X I V.

Des Entremêts de Crèmes.

| | |
|---|--------------|
| C <i>Crème de Ris,</i> | Pag. 255 |
| <i>Crème Veloutée, pour Entremêts,</i> | ibid. |
| <i>Entremêts de Crème de Pistaches veloutées,</i> | 256 |
| <i>Crème de Pistaches au Bain-Marie,</i> | 257 |
| <i>Crème de Chocolat Veloutée,</i> | 258 |
| <i>Crème de Chocolat au Bain-Marie,</i> | 259 |
| <i>Crème de Thé,</i> | ibid. |
| <i>Crème de Café,</i> | 260 |
| <i>Crème à la Fleurs-d'Orange,</i> | 261 |
| <i>Crème blanche, légère,</i> | ibid. |
| <i>Autre Crème Légère,</i> | 262 |
| <i>Autre Crème,</i> | ibid. |
| <i>Crème de Vin du Rhin,</i> | 264 |
| <i>Crème d'Ecrevices,</i> | ibid. |
| <i>Crème Pâtissière,</i> | 266 |
| <i>Crème brûlée,</i> | 267 |
| <i>Crème à l'Italienne,</i> | ibid. |
| <i>Crème croquante,</i> | 268 |
| <i>Crème de blancs de Chapon,</i> | ibid. |
| <i>Crème à frire,</i> | 269 |
| <i>Crème douce,</i> | 270 |
| <i>Autre Crème blanche, légère,</i> | 271 |
| <i>Crème à l'Allemande,</i> | ibid. |
| <i>Crème au Vermicelle,</i> | 272 |
| <i>Gelée,</i> | ibid. |
| <i>Pâte d'Amandes, pour toutes sortes de Tourtes à la</i> <i>glace, & pour des fonds de Croquantes, ou Da-</i> <i>rioles, à la glace,</i> | 275 |
| <i>Crème pour les Tourtes, à la glace,</i> | 276 |
| <i>Autre Crème aux Pistaches, pour des Tourtes à la</i> <i>glace,</i> | 277 |
| | <i>Aman-</i> |

TABLE DES MATIERES.

| | |
|---|-------|
| <i>Amandée pour les jours maigre, & pour les Colations,</i> | 278 |
| <i>Aple Couke, qui signifie, Pomme,</i> | 279 |
| <i>Pommes à la Portugaise,</i> | ibid. |
| <i>Pommes à la Bourdalou,</i> | 280 |
| <i>Autres Pommes,</i> | 281 |
| <i>Pommes au Ris,</i> | 282 |
| <i>Pain à la Dauphine,</i> | 283 |
| <i>Autres petits Pains à la Dauphine,</i> | 284 |
| <i>Pain à la Crème, pour Entremêts,</i> | ibid. |
| <i>Petit Pain de Pistaches, pour Entremêts,</i> | 285 |
| <i>Crème à la Sultane,</i> | 286 |
| <i>Entremêts à la Moscovite, qui s'appelle Kaïssels,</i> | 287 |

F I N.

